

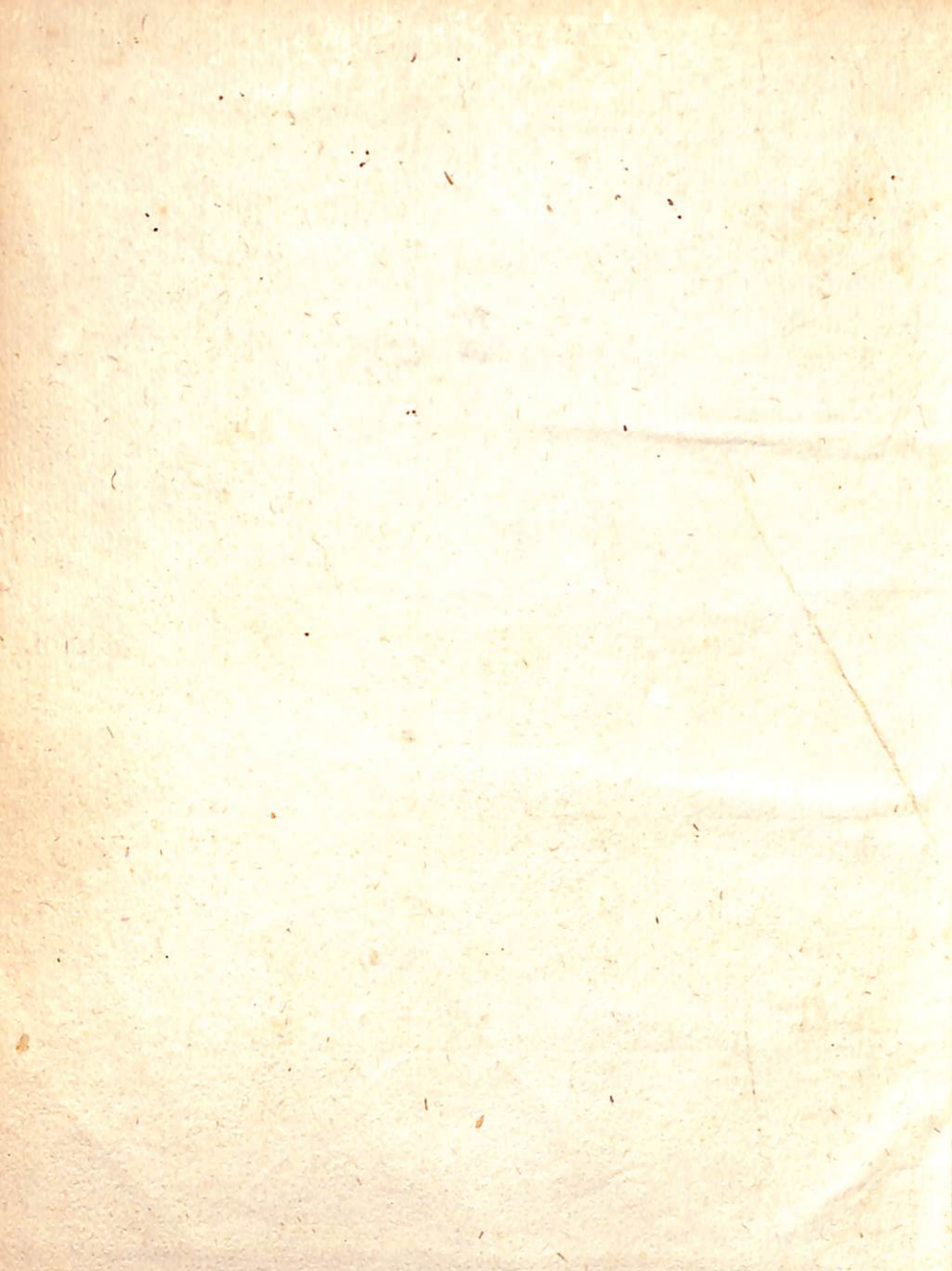




PROVINCIA DI TORINO

BIBLIOTECA

R. - c - 40



1.1.10
XXI 39

TRATTATO

DE' CIBI, ET DEL BERE

DEL SIGNOR BALDASSAR

Pisanelli Medico Bolognese,

OVE NON SOLO SI TRATTA DELLE

virtù de' cibi, che ordinariamente si mangiano, & de' vini
che si beuono, ma insieme s' insegna il modo di
corregger' i difetti, che si trouono in essi,
per mantener la sanità.

RIDOTTO IN VN' ASSAI BELL' ORDINE,
& aggiuntoui di molte dotte, & belle Annotazioni sopr' ogni
capo dal Sig. FRANC. GALLINA Medico di S. M.
Christianiss. et del luogo di Carmagnola in Piemonte.

Di nuouo ristampata, & con diligenza ricorretta.

Jo. Be.



de potare

IN CARMAGNOLA:
Appresso Marc' Antonio Bellone. 1589.

Con licenza de' Signori Superiori.

IO. BAPTISTA TRABVCHERIVS

I. V. D. CARMAGNOLIENSIS,

IN LAV'DEM FRANCISCI

Gallinae, Medici Regij in patria Pedemontana.



V'M sit vita hominis mutabilis, atq; caduca,

Nec valeat fausto semper inesse gradu :

Corpore nunc sano, nunc est languore grauata,

Nunc est leta bonis, nunc misera estq; malis :

Ergo tuam docto Medico committe salutem :

Moriger huic esto, sanus vt esse queas.

Franciscus statuit cunctis Gallina medelam,

Clarus Apollinea, fulget hic arte quidem.

Vt Gallina suam sobolem glocitando sub alas

Conuocat, & refouet, protegit, atq; iuuat :

Sic quicumque doles, festina, & promptus adesto,

Præcepta hæc teneas, si tibi grata salus.

Quæ veteres Medici scripserunt ordine longo,

Sedulò, & hic breuiter quæque imitanda docet.

Dat liber iste modum morbos quoscunque fugendi,

Quem postquam legeris, tunc tibi carus erit.

Proderit ipse tibi veluti Podalirius alter,

Vlcera pæonia nempè fugabis ope.



AL SERENISSIMO
SIGNOR GVGLIELMO
GONZAGA,
DVCA DI MANTVA,
ET DI MONFERRATO.



E gli huomini, Serenissimo Signore, nell'apprender le cose, che alla conseruazione della vita sono necessariamente destinate, non si lasciassero allettare da i dolci inuiti de' sensi, ma facessero distintione dalle cose vtili alle dannose, chiara cosa è, che nõ farebbero, (come il piu delle volte sono) essi stessi ministri, & cagione, che molto presto si tronchi lor' il fil della lor vita: anzi longamente la conseruarebbero libera, e franca da mille sinistri auuenimenti, che alle persone incaute, e sensuali auuenir sogliono. Simil.

mente diremo, che se gli huomini ponessero da
parte le passioni, che oscuran lor la vera intelli-
genza delle cose, senza alcun dubbio potrebbe-
ro con ottimo giuditio discernere la verità dalla
bugia, si come fu dato loro per distintione dal-
l'altre creature: e non traboccerebbero così age-
uolmente nel profondo dell' ignoranza, ne da-
rebbero l'ingresso alle cauillationi, alle detrat-
tioni, & ad ogni altra sorte di vitij. Quanto
appartiene alla prima parte, Felicissimo Princi-
pe, hò scritto il presente Trattato, che insegna,
ordina, distingue, e prepara l'intelligenza di tut-
to quello, che alla perfetta cognitione de' nutri-
menti si richiede: accioche dati à ciascuno tutti
gli auuertimenti à questo negotio necessarij,
nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci
sia campo d'incolpar altri, che i proprij disordi-
nati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fati-
ca, per esser tutta al beneficio publico intenta, vo-
glio, ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se
ben son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal volta pò-
tura, ò morsicatura venenosa. Al che farà poten-
tissimo, & vnico Antifarmaco lo splendore, la
fede, & il virtuosissimo nome di V. A. Sereniss.
persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemēza,
si degnarà fauorire il libro, quantonque egli sia

di poco merito: & aiutare lo stile, il qual se ben di natura sua è rozzo, & inculto, tutta via dalla grãdezza di V. A. Sereniss. solleuato, difeso, & illustrato, farà per l'auuenire tutto riuolto, & intento à scriuerle sue glorie. Et ella, si come per la somma giustitia, per la gran sapienza, & per l'infinita benignità fa, che'l suo chiarissimo nome si tema, si ammiri, e cō dolcissima violēza tirri alla sua diuotione gli animi delle persone, così con vn minimo suo raggio potrà farmi rilucir nelle tenebre, & apportar perpetua fama à gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice ascendente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere infino à gli eterni secoli, faranno rimanere i riguardanti stupidi, e le lingue mutele: & in virtù di questo sacro titolo, di loro si dirà quello, che del ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto, e glorioso viuendo, non farò altro, che pregar la D. Maestà, che mi conceda longa vita, accioche longamente possa seruire V. A. Sereniss. In segno di che, tutto quello, che mi rimane, cō infinita diuotione, e sincerissima offeruanza gli dedico, e consacro. E con questo fine à V. Altezza Serenissima con l'humiltà, che mi si conuiene, m'inchino, e gli prego i

fauori del Cielo per compimento de' suoi santis-
simi desiderij. Di Roma il primo d'Agosto.
M D LXXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA.

Humilissimo, e Diuotissimo seruo.

**Baldassar Pisanelli Medico
Bolognese.**

AL MOLTO MAGNIFICO SIG.

& mio sempre offeruandissimo il Signor

FRANCESCO GALLINA,

MEDICO DIGNISSIMO PER S.

Maestà Christianissima di quà da Monti.



*Sfendomi questi mesi passati venut' alle
mani vn' operetta del mangiar' et del be-
re del Pisanelli Bolognese, et piacendo-
mi molto, mi deliberai di farla ristam-
pare; dandomi ad intender, che saria*

*cosa, che piacerebbe non solo à molti, ma ad infiniti.
Questo mio pensier lo communicai con V. S. com' ella sà,
& la pregai, che doppo hauerla vista, e letta, se conosces-
se, che se gli hauesse à gionger qualche cosa, glie l' aggon-
gesse (ciò, che di sua gratia ha ella fatto, che gli ha aggon-
to del suo molte dotte, e belle annotationi;) Et pensando
poi fra me à ch' io douessi dedicar la dett' opera, fra molti
altri, che mi veneuano alla mente, non trouai persona à
chi io potessi meglio dedicarla, ch' à V. S. Molto Magni-
fica, come glie la dedico, per esser vno de' piu amoreuo-
li amici, ch' io habbia, et per esser della professione. Non
habbi dunque discaro, se io ho ciò fatto, che è proceduto so-
lamente da vn vero amore, et riuerenza, ch' io gli porto,*

et non altrimenti, et l'acceti di sì buon cuore, com'io glie
la porgo, che mi darà à conofcer, ch'ella mi ama, et il Sig.
Iddio gli doni ogni contento. Da Carmagnola li 25.
di Genaio. M. D. LXXXIX.

D. V. S. Molto Mag. affettionatif. per feruirla.

Giacomo Nouarese.



TRATTATO
DELLA NATURA
DE' CIBI, ET DEL BERE,

Del Signor Baldassar Pisanelli Medico Bolognese,
DISTINTO IN VN VAGO, ET
BELLISSIMO PARTIMENTO.

Tutto ripieno della dottrina de' piu, celebrati Medici, & Filosofi
con molte belle historie naturali.

*Et di nuouo ridotto à migllor ordine con vna breue aggiunta di varie,
& dotte annotazioni, canate da molti eccellenti scrittori di
Filosofia, & Medicina.*

ANNOTATIONE PRIMA.

DEL PANE CAP. I.



AVENDO il Pisanelli trattato nel suo libro solamente della natura de' cibi tralasciando il principale ch'è il pane (senza il quale non potemo ne ageuolmente, ne longamente viuere) mi è parso non esser fuor di proposito, così come esso è il fondamento di tutte le viuande, così metterlo per fondamento di questo mio picciol trattato, o sia breue aggiota, scriuendone semplicemente, & solo quanto può bastar per saper la natura, la qualità, & l'elettione, che di lui si deue fare, con il modo

acconciarlo, che sia saporito, & sano. Il pane adonque, così come di molte cose si suol comporre secondo la diuersità, & necessità delle regioni, tale, & la medesima natura ritiene in se, quale hanno le cose, con le quali è composto. Ma perche il formento, tra tutti i grani, tiene il primo luogo, come più amico della natura, & più conforme, così il pane fatto di esso, sarà il primo, il migliore, & più saporito, & lodato, poi che egli genera il sangue più temperato. Il formento adonque del qual si fa il pane, deu' esser raccolto in buona regione, pesante, pieno, & ben maturo, asciutto, di color rossogianto, o celeste di fuori; & di dentro bianco, & pastoso, che non sia ne nuouo, ne vecchio, perche essendo nuouo, è di qualità viscosa, & flemmatica, & essendo vecchio, è più secco, & di cattiuo nutrimento, & insieme restringe il corpo. Sia in oltre netto dalla poluere, da ogni altra sorte di grani, & da tignuole, il che farassi, conseruandolo ne' granari arioli, & non sotterranei, oue vi si congregano molti vapori inimicissimi al corpo humano; mettendoui di molt'herbe amare come farebbe di foglie de' persichi, di foglie de' botri, & dell' abrotano; perche s'è veduto, quando s'apriuano tali granari sotterranei, molti cader morti. Di tal formento dunque si facci'l pane, & l'acqua, che dentro vi si metterà, sia sottile, leggiera, & non paludosa, o fangosa, & alquanto salata, per leuar la viscosità del pane, sia la pasta ben dimenata, & agitata, acciò che il pane sia più saporito, leggiero, & di miglior digestione, formando i pani in mediocre grandezza, perche come sono leuati a bastanza, si cuocono meglio, & che'l forno sia moderatamente caldo; però che il troppo caldo al primo tratto arrostitisce, & indura la corteccia di fuori, & lascia le parti interiori mezzo crude, onde cotal pane non solo è brutto da vedere, ma anchora molto difficile a digerire. Si lasci poi riposar' almeno vn giorno, quando si porta dal forno, auanti che si mangi per esser' il pan caldo, cattiuo, & men conforme alla natura. Il pane azimo, è di dura digestione, genera dolor di stomaco, oppilationi nel fegato, & pietra nelle reni. Il pan di semola quantonque sia tardi al passare, è però migliore, che d'altra farina. Il pan di segla notriscie assai, ma è più difficilissimo, ne genera così buon nutrimento, come fa il formento, & è di più dura digestione. Le parti esteriori del pane sono di difficile digestione, & tanto

piu, quando faranno troppo cotte, & abbrusciate. Il pane non ti deue far ne grosso, ne piccolo, ma tale, che'l fuoco vguualmente lo possi cuocere come s'è detto. Il pane furfureo, ò sia della crusca del grano, è cattiuissimo, & non nutrisce. Il pan d'orgio è buono ma poco nutrisce, & è refrigerante, la onde è piu conueniente per gli amalati, che per i sani. Il pan di miglio, & di panico è di cattiuissimo fuco, & freddo, & secco, la onde si deue fuggire, saluo à chi non può di manco. Si fa il pane di molte altre cose nel tempo della carestia, delle quali non si fa mentione, ma per esser i suddetti pani di tutti gli altri, & migliori, piu comuni, & piu vsitati, basterà per adesso quanto breuemente se n'è detto. Dirò solamente, che Galeno al primo libro de gli alimenti al cap. 2. parlando de' pani, dà la prima lode al seliginco, la seconda al similaceo, & la terza al mezzano, che è tra l'vno, & l'altro. Del seliginco ne scrive Plinio al libro 18. dicendo. *E siligine laudatissimus panis fit.* Ma che cosa sia filigo, della qual se ne faceua si buon pane, non trouo chi ne parli; Per il che ne vien à esser molto biasmata l'età nostra, che, doppo i Romani, habbi vsata si poca diligenza in conseruar tal formento, del qual non pur in Italia, ma ne ancho in tutta l'Europa se ne può hauer notitia, si come si fa di molti altri semi, & frutti à noi d'altronde condotti.

Si suol far anchora del formento, l'amito, quasi, che voglia dir senza mola, qual conferisce all'asprezza della trachea arteria, & del petto, & gioua alle infirmità della vessica. Scriuono alcuni, che dato l'amito al peso di mezz' oncia, con vuouo, & tre passule, toglie il dolor della vessica.

Si sogliono far anchor della farina di formento varie sorti di minestre, come tagliarini, lasagne, & semola, qual' vsano communemente i nostri medici nelle febbri, forse piu per compiacer' à' patienti, che per dar loro sanità, hauendo da Galeno al primo de gli alimenti al capitolo quarto, che tutte queste cose sono di grosso nutrimento, fanno grosso fuco, discendono tardi, generano ostruttione nelle vie del fegato, accrescono debolezza alla milza, & inducono pietre nelle reni; per ilche lodarei à' nostri medici à lasciarle del tutto, & attender piu presto à guarir gli amalati, che à compiacer' à' lor appetiti.

ANNOTATIONE SECONDA

Delle carni in generale Cap. 11.

LE carni, come quelle, che sono necessarie à conseruar la sanità, & che, come atte à procrear buon sangue, facilmente si digeriscono, & si conuertono in vn succo conueniente alla natura nostra, si deuono vsar' ordinariamente tra gli altri cibi. Et perche non son tutte vguualmente salutifere, quelle sono stimate le migliori, che sono frolle, molli, tenere, non per ò che siano longamente state amazzate, come tiene communemente la più parte de' Medici, non considerando, che quella tenerezza, che si fa, è per causa della putredine, che comincia à farsi, ò vogliam dire, che si preparano à putrefarsi. Et perciò Hippocrate vuole che si mangino fresche, & subito, che sono state amazzate, come quelle, che danno maggior, & miglior nutrimento al corpo nostro. Il che si vede nelle bestie, che si pascono di carne, ch' amazzano, laqual mangian subito, & meglio si nutriscono. Però io farei d'opinione che si diuidessero in tre età, ciò è che à vecchi si lasciassero diuentar frolle al sereno, & che fossero ben cotte; che à giouani, & gagliardi si cuocessero, così fresche, ciò è di fresco amazzate, & ch' à quelli di mezz'età fossero d'vn giorno, ò di doi, come scriue Rabbi Moise al 20. de gli afforismi, & queste deuono esser grasse, humide, giouani, fresche, & meschie tra'l rosso e'l bianco, si come son quelle (cominciando dalle piu volgari, & comuni à richi, & à poueri) di vitello giouane, lattante, di sei settimane, ò otto, & rostite. Poi quelle de' pollastri, tanto per i sani, come per gli amalati; quelle de' capponi, & successiuamente de' fasciani, de' colombi domestici più tosto, che de' saluatici, de' pernici, di lodole, de' torridi, de' tortore, & d'altri uccelli di campagna, & de' boschi, & in somma di tutti gli uccelli piccoli, & freschi, & giouani, i quali chiama Galeno monticoli, perche habitano i monti, & i boschi, tra' quali generalmente si lodano più quelli, che sono velocissimi nel volare: & non lasciarò qui di dire, che tra essi, quello, che si chiama gallerita, & moticilla (perciò che muoue sempre la coda) & ha in capo vna cresta in modo di corona, & è piccolo più

d'ogni altro (eccetto del rè piccolo) cotto, & mangiato, guarisse il dolor colico. Et così come le sudette carni d'animali volatili, sono le più lodate, & più facili à digerirsi, massime à persone, che non fanno esercizio, & ch'attendono à gli studi, & alle contemplationi, perche volano continuamente, così per il contrario sono vituperate quelle, ch'habitan l'acque, & i luoghi paludosi, come oche, anatre, & per dir breuemente tutti quelli, ch'hanno le gambe, il collo, & il becco lunghi, fattogli dalla natura, acciò, pascondosi nell'acque, possino arriuar' à trouar' il cibo. De' quadrupedi, come quelle del capretto giouane, & lattante, per esser' il primo, che porta il vanto tra' quadrupedi, poi de gli agnelli giouani, della lepre, quantunque da molti biasmata, perciò che genera vn sangue molto crasso, & malinconico; del coniglio miglior della lepre; del montone, del porco saluatico tolto in caccia, come che generi sangue puro senza escrementi; & del capriolo. Son' ancho molto lodate da Galeno, & da altri medici quelle de' porci domestici, & grassi, per la lor similitudine, che hanno con la carne humana, massime se faranno nutriti in campagna la maggior parte del tempo, & se faranno fresche, & di giouani animali, & non vecchie, ò salate, ma con tutto ciò non se ne deue mangiar' in quantità, perche grauanano il ventricolo, & specialmente à persone delicate, & perciò le laudo più à persone di fatica, & di campagna, à quali dan gran nutrimento, & vtilità. Et queste sono le carni, che per sanità del corpo (moderatamente però) si possono con sicurtà vsar' & mangiare, & più dell'vne, che dell'altre secondo il costume, & gusto, delle quali non si deue mangiar' in gran quantità, ne con molta auidità, come molti golosi fanno, imperochè quantunque buone, mangiate voracemente, & in quantità, tardi si digeriscono, & si distribuiscono per le vene à nutrimento del corpo. L'altre carni, come de' tori, buoi, vacche, peccore, galli, capre, camelli, asini, orsi, volpe, lupi, & d'altri simili animali, son tutte cattive, & guastano la sanità à chi le vsa. Io trouo appresso ad altri valenti scrittori di medicina quest'ordine nelle carni di buon nutrimento, & elette, ciò è, che prima pongono la carne della gallina, che non ha anchor fatt'vuoua, della cui carne copiosamente ne scriue Auicenna: poi quella del capone; Terzo della tortora; Quarto del storno giouane, per esser

carne leggiera. Quinto del colombo. Sesto della quaglia, mètre però si mangi con carne grassa, ò sia co'l formaggio grasso, & fresco, per ouuiar' à gli effetti, che può caufar la sua carne, massime s'ella hauesse m'agiato dell' elleboro, del qual si diletta pur assai. Settimo pongono la carne del fasciano, cioè gallo saluatico, ilqual io mettere de' primi per le sue buone qualità, hauendo la sua carne molto cōueniēte alla carne humana; Ottauo quella del merlo; Nono pōgono la beccazza la cui carne truouo esser molto vtile à chi patisce tremor' & debilità de' nerui. Decimo quella della pnice, la carne della quale è annouerata tra le carni leggiere, & che ingrassano, & questa carne Galeno la preferisce alle carni di tutti gli animali volatili, laqual molto conferisce alla memoria. Vndecimo pongono la carne del fringuello, messo in questo luogo nel numero de' tordi, & d'animali di gran velocità nel volare, & che stanno nelle vigne in compagnia de' tordi à mangiar i vachi d'vua. Duodecimo mettono l'otice chiamato da' Frācesi Ostarde. Tertiodecimo vi pongono il Tremulo, così detto perche quando camina, hauendo la coda molto longa, sempre la va dimenando, & è animale, che ha sopra il capo alcune penne longhe, & stà sopra le riuē del mare. Ma lasciando da parte quest'ordine, & seguendo quello del pisanelli, ilqual ne ha parlato diffusamente, non mi estenderò, saluo di qualche proprietà loro trouate appresso molti scrittori.

Del Vitello. Cap. III.

<i>Elettione</i>	Che sia lattante, nato di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli.
<i>Giuuamēti</i>	Dà grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, particolarmente conferisce à chi fa molto esercizio.
<i>Nocumēti</i>	Con tutto ch'egli sia tenero, nondimeno perch'è di grossa sostanza; per natura nuoce à gli infermi, & à i conualescenti.
<i>Rimedio</i>	Cuocēdosi in cōpagnia di galline, ò capponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.
<i>Gradi</i>	È temperato in tutte le sue qualità.
<i>Tempi Età</i>	È buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni.
<i>Comple-- sioni.</i>	

HISTORIE NATURALI.

LE carni giouani de gli animali, che per natura ſono ſecchi, ſono molto temperate: perche l'humidità dell'età contempera la ſiccità della complexione naturale. Il Vitello che non prende latte, è pur buono per la ſanità, ma meglio è il lattante, quanto è più vicino al naſcimento: per gli infermi non è buona neſuna ſorte di Vitello, perche gli ſtomachi languenti non baſtano à ſmaltire quella groſſezza ch'ha in ſe per natura; ma per li ſani è ottima per conſeruare la ſanità, e quanto ha meno tempo, tanto è migliore: ma ricerca eſercitio. Quattro ſono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la ſeconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per metterſi ſotto il Toro, la Vitella deue hauere doi anni, accioche partoriſca il terzo. Il genere bouino l'eſtate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna ſola volta. Queſto nome di Vitella ci da ad intendere quaſi, che ci dia la vita ella, cioè à i corpi ſani.

ANNOTATIONE III.

RAſis Arabo dottor antiquiſſimo parlando del Vitello, ſcriue che eſſo ſeguirà il conduttore, ſe gli faranno vnte le corna con cera liquefatta.

Del Bue. Cap. IIII.

Che ſia più giouane, ch'è poſſibile, e che ſia graſſo, & aucezzo all'aratro, ò ad altro continuo, e potente eſercitio.

Dà grandiſſimo nutrimento à quei, che molto ſ'affaticano, e genera lor molto ſangue, e ſtagna il fluſſo colerico.

E di peſſimo nutrimento, fa ſangue groſſo, tardiſſimo ſi digerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Deuono gli huomini delicati, & otioſi fuggirlo a fatto, e gli eſercitati che l'uſano lo pongano nel ſale per 24. hore, e poi lo cuocano affai affai.

Elettione

Gionameti

Nocumeti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Comple-
sioni.

E freddo in primo grado, & secco nel secondo.
E'buonio ne i tempi freddi, che sia ben frollo, per i giouani, &
per quelli che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

IL Bue è di natura melanconico, ma quando è vicino alla natività, ha più dell'humido. Così ancho l'esercitio grande rende la carne più saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto più inuiscchia, tanto più si deuè fuggire; perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: ma per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca meglio s'impregna, e però douendosi dare al Toro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da' Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

ANNOTATIONE IIII.

IL bue che non si può domare, si renderà mansueto, se sarà legato con vna fune di lana.

De' Castrati Cap. V.

Elettione

Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamēti

Genera buono, e molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

Nocumēti

Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche ha difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Lascian-

Lasciandosi di usare la carne de' vecchi, e prendendosi quella de' giouani, mangiandola cotta à lessio con herbe aperitiue, e cordiali.

Gradi

E' calda, & humida temperatamente.

Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni, in tutti i paesi.

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

SE i castrati sono giouani d' vn' anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'età, & à tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre di mantenere gli humori in temperamento, et eguali. Auuertendo che siano agnelli, e non capretti, che si castrino. I Latini lo chiamano *Veruex*, & *Sectarius* si chiama quello, che va innanzi per guida de' agnelli. Si usa comunemente cuocere questa carne in varij modi per l'uso de' sani: & in specie i quarti di dietro cotti arrosto con rosmarino, & aglio diuengono molto saporiti: ma prima conuiene che siano molto ben battuti co' bastoni.

ANNOTATIONE V.

I Castrati sogliono dar buon nutrimento al corpo, massime se saranno giouani d' vn' anno, grassi, & nutriti in luoghi alti, & ne' pascoli, che sogliono produr buone herbe, come in Francia; perciò si danno comunemente da quei medici à gli amalati, come credo ancho che si facci in Spagna, trouando scritto appresso Auerroes dottor di Cordoua, che la carne di castrato tiene il secondo luogo appresso il capretto; benché Galeno voglia, che sia

B

quella

quella del Vitello, forse giudicando, secondo le qualità de' paesi, oue si pascono.

Trouasi appresso i naturali, che messe le corna del castrato in vn fosso, oue siano prima piantate radici di sparagi, ne produranno in gran copia, bontà & bellezza, & se faranno sepolte alla radice del fico, produrrà i fichi maturi auanti il tempo.

Del Capretto. Cap. VI.

Elettione

Sono piu lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che non arriuiuo a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & ancho lattanti.

Giouamèti

Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è ancho ottimo per gli infermi, e per i conualescenti.

Nocumèti

Nuoce a' vecchi, à i decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso; e à quei, che molto si affaticano.

Rimedio

Cuocendosi arrosto ben bene, e non a lessò, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

Gradi

E' caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Età

E' buono per i giouani, & per quei ch'hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce à i vecchi, & a i flemmatici.

**Complef-
sioni.**

HISTORIE NATVRALI.

Si eleggono le carni de' capretti per il buon nutrimento che danno, ma si proibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tèpo, perche l'uno e l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi capretti nell' inuerno sono cattini, nell'estate buoni, e ne gli altri tèpi mediocri. Et il nome di capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Ma quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica; genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattua complessione: la Capra dal Carpire hebbe l' nome, che pascendo

carpisce

carpiſce i virgulti: Nuoce il ſuo morſo à gli arbori, maſſime à gli Oli-
ni, che diuentano ſterili. Il Baſilico le fa impazzire, ſpirano per gli
orecchi, e non per il naſo.

ANNOTATIONE VI.

IL ſangue di capretto freſco, preſo al peſo d vn'oncia, con altre-
tanto aceto, ogni mattina, per tre giorni, ferma il ſangue, che
vien per vomito dal ſtomaco.

Dell' Agnello. Cap. VII.

Che ſia maſchio, che ſia d vn'anno, vicino al tempo del coito,
che coſi perde l'humidità naturale, e non ſi mangi d'inuerno.

Dà vn ottimo, & copioſo nutrimento, è contra l'humor melan-
conico, e gioua à quelli, che ſono di calda compleſſione.

La carne dell' agnello giouane lattante nuoce molto à i ſtem-
matici, e genera viſcoſità nello ſtomaco, perche ha in ſe ſouerchia
humidità.

Non ſ' uſi ſe non d vn'anno, e cuocaſi arroſto con roſmari-
no, aglio, ſaluia, garofani, & altre coſe calde, che diſſeccano l'hu-
midità.

E caldo nel primo grado, & humido nel ſecondo, ma il lattan-
te è humido nel terzo.

E' vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Ma nuoce nel
tempo freddo all' età, e compleſſioni fredde.

HISTORIE NATVRALI

TUTTA la carne pecorina femina genera maliffimo nutrimen-
to, ma i maſchi ſono lodati, quando hanno finito l'anno, perche
quando naſcono ſono ſouerchiamente humidi, e però all' hora ſono dan-
noſi, perche generano aſſai viſcoſità: ma quando paſſano l'anno; ſi è

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Compleſ-
ſioni.

consumata l'humidità fouerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & à quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingravidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciamente scherzano.

ANNOTATIONE VII.

LA pelle dell'agnello, ò di pecora, che sian di fresco scorticati, gioua à leuar' i segni, che si fanno al corpo per le battiture, iui rimasti.

Del Porco. Cap. VIII.

Elettione

Che non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamēti

Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumēti

Nuoce alle persone delicate, e che viuono in otio, fa venir la podagra, & la sciatica.

Rimedio

Manginandosi dell'età che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto con spezie, e cose calde.

Gradi

E' caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi Età

E' buono ne i tempi molto freddi per i giouani, c'hanno lo sto maco caldo, & che molto s'affaticano, ma nuoce à i vecchi.

**Complef-
sioni.**

HISTORIE NATVRALI.

TVTTI gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è fouerchiamente humida, massime se l'animale è picciolo, e lattan-

te: e però

te: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire, perche apportano molto danno: ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso, sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viuua per il suo fine. Il Porco era consacrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quādo si stabilina la pace, o la tregua. I Persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risvegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

ANNOTATIONE VIII.

DEL porco, basta assai di quanto ne ha scritto il Pisanelli; dirò solamente, che Galeno dice, che la carne del porco è buona, per la similitudine, che ha con la carne humana, ma per la sua grande humidità viscosa, non si deue usare, saluo da gente rustica, i quali per l'esercitio grande, che fanno, la smaltiscano felicemente.

Del Porco Seluaggio. Cap. IX.

Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto fatigato, e patito: sia d'inuerno, e sia froilo.

Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli, che s'affaticano, e si digerisce presto.

Nuoce à gli huomini, che viuono otiosamente, perche genera esccrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolardieri, consuma la ventosità; ouero in pasticcio con molte specie.

E' caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Non

Tempi Età
Complef-
sioni.

Non è buono se non ne i tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'esercitano assai, e nuoce à gli otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Porco seluaggio non ha tanta humidità sonerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da' pascoli, dall'aria, e dalla fatica. e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime à chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è più forte. V sano i Porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primavera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile à i domestici. Partoriscono in gioventù un prurito à testicoli, che per troppo rasparli à gli arbori seli seccano. Quest'animale medica i suoi mali con l'Herdera. La sua Urina è tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de' Romani che ponesse il Porco Seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne conuitti.

ANNOTATIONE IX.

LA rasura del dente di porco seluaggio, data al peso d'una dramma, con altrettanto di fiori di papauero rosso, val contra la pleuresia, fatta però prima la purgatione.

Del Cernuo. Cap. X.

Electione

Giuuamēti

Nocumēti

Che sia molto giouane, e se fosse possibile, lattante, ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.

La carne de' cerui piccolini è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.

Genera tristo humore, massime se sono di tempo, difficilmente si digerisce, e fa venire la febre quartana.

Cuocen-

Cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato.

E' caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.

Nuoce nei tempi caldi à i vecchi, e à quelli che sono di melancolica complessione.

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATURALI.

LA carne del ceruo è molto dānata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale è pecchio: che se pure egli è lattante, ò nella crescenza, non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: e se sarà in giouentù, che si possa far castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne māgiata la mattina, allonga la vita dell'huomo, e la sera, la abbreuia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'erba Seseli, perche facilita lor il parto, & le purga.

ANNOTATIONE X.

IL corno del Ceruo raspato, & beuuto con acqua d'acetosa, scaccia valorosamente i vermi da i corpi humani. Scriue Marcello, che la poluere del corno del Ceruo abbrusciata, & meschiata con la poluere della guscia della lumaca, cura il dolor colico, & se cotta nell'aceto si tenerà in bocca, acquetarà il dolor de' denti. Oltra di ciò il corno del Ceruo con l'unghia di capra abbrusciati insieme, & fattone fumo, oue è abbondanza di zenzale (chiamate in Francia cugini) le fa fuggir da quel luogo, oue elle sono.



Del Caprio. Cap. XI.

Elettione

Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne sia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamēti

Dà vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente è contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluità.

Nocumēti

Nuoce à i magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale è vecchio.

Rimedio

Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, acciò che si faccia piu humida la carne.

Gradi

È caldo & secco nel secondo grado.

Tempi Età

È cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colericì, & è buono per i paralitici, e flemmatici.

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

TVTE le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commendati più ch' altra carne di caccia, per più saporiti, e più lodenoli. per la sanità: perche co'l gran muouerfi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa più raro, i porri s' aprono, e si dissoluo i tristi humori: e però questi non puzzano di seluaggio come gli altri, e così diuengono ancora più facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. Dente uimetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi præda fumus?

ANNOTATIONE XI.

FA vn medemmo capo il Pisanelli del Caprio, & del Capriolo, i quali però sono diuersi, poi che Caprio non è altro, che'l

capro saluatico, chiamato camoscio, & il capriolo è quello, ch' i latini chiamano dama, & noi capriolo; del qual camoscio truouo scritto appresso alcuni vn rimedio per le donne, che leua lor le lentigini dalla faccia. Et per farlo, si piglia il fele del camoscio al peso d'una dramma, farina di lupini, & mele mezz' oncia, & si farà vn' empiastro, per il qual si scacciaranno le lentigini, & altre macchie.

Della Lepre. Cap. XII.

Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l'abbiano traugiata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Gioia à quelli che sono troppo grassi, e vogliono smagrire, e fa venir buon color' in viso; onde si dice *comedit Leporem.*

Tardi si digerisce, genera fangue melanconico, & induce la vigilia.

Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, con molte specie aromatiche, che leuano la grossezza.

E calda, & secca nel secondo grado.

Non è buona se nò l'inuerno per i giouani, & per i sanguigni.

Nuoce à i melanconici, & à quelli che studiano.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

*Complef-
sioni.*

HISTORIE NATURALI.

LA Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo errano grandemente i cacciatori: che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi animali, mangiano poi questa loro carne, ch' è calidissima, doue che dourebbero cercare cibi refrigeranti, per temperare il souerchio caldo, ch' hanno acquistato nell' esercizio della caccia, ch' è violentissimo. E la lepre velocissima: perche ha i piedi dinanzi più corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni

dalle Volpi. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, & allegro per sette giorni, e con buon colore. La lepre dalla grandezza delle orecchie è detta da Greci Lagos.

ANNOTATIONE XII.

SCRIVE della lepre Martiale, & dice. *Inter quadrupedes gloria prima lepus*; che ha fatto marauigliar' molti dotti, poi che la lepre genera humori grossi, & melanconici, ma lasciaranno di marauigliarsi se vorranno veder Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice, che'l sangue della lepre è piu suaue, & in piu prezzo d'ogn'al tro sangue. Se cosi è, bisognarà parimente, che la carne, la qual non consiste che di sangue, possenga la medema bontà, & delicatezza d'esso sangue, & così harà ben detto Martiale.

Il ceruello della lepre non lascia venir dolor' alle gengiue de' figliuoli, che comminciano à metter' i denti, se faranno fregati con esso, & à color' à chi treman le mani, & la testa, mangiando il suddetto ceruello, fermarasi il tremore.

La pelle della lepre, messa in vna pignatta nuoua, ferrata di creta, & abbrusciata nel forno, libera l'huomo da' dolor colici, & renali, pigliandone doi cucchiari con vin bianco; Il che fanno anchora doi piccoli ossa, che sono nelle ginocchia, abbrusciati, & tolti al peso d'una dramma, con vna dramma di miasis in brodo di carne.

Del Coniglio. Cap. XIII.

Elettione

Che sia giouane, grasso, d'inverno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamēti

Dà buon nutrimento, e copioso, & consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumēti

Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio

Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

E freddo

E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.
E molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli
che sono di melanconica complessione.

Gradi-
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Coniglio è stato chiamato picciol Lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. Gaudet in effosis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. E la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accomodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle volte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia. Il ceruello del coniglio mangiato conferisce molto à chi hauesse mangiato del veneno ò fosse morsicato da animal venenoso, il simile opera quella dell'odola.

ANNOTATIONE XIII.

NARRA Marcello, che'l coniglio abbruscato in vna pignatta con la pelle nel forno, cura la schirantia, pigliandone vna dramma con decotto d'vua passula.

Del Spinoso. Cap. XIIII.

Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'all'aria sospeso sia diuentato molto frolo.

Dà gran nutrimento, rifueglia l'appetito, fa dormire, & dà forza à quelli, che molto s'affaticano: & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Elettione

Giouameti

Nocumēti E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augumenta l'humor melanconico, & nuoce à quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo, in pasta ficcio con molte spetiarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e cannella, & aglio.

Gradi E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

**Tempi Età Complef-
sioni.** Questa carne è cattina in tutti i tempi, à tutte le età, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LO spinoso, detto da i Latini *Histrice*, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane: & molto piu la notte ch' il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fa l' Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell' uno, quanto quelle dell' altro. L' *Histrice*, quando si corruccia, si ritira in se stesso: & gonfiando la pelle à modo d' uno Otre, tira per offendere i circostanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezzo vn calle picciolo, & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio, *Spinosior Hyltrice*, per gli huomini rustici, duri, et aspri di natura, e di costumi. E *Calfurnio* disse, venit & hirsuta spinosior *Hyltrice* barba. La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell' *Histrice*, cotta, seccata, e fatta in poluere, dandosi à bere alle donne grauidi, non lascia sconiare le creature.

ANNOTATIONE XIII.

LA pelle del Riccio abbruscata in vna pignatta noua, & meschiata con pece liquida, amandole amare, & galla, probifisce

hibiſce, che non caſchino i peli à coloro, che paſiſcono il mal della pelarella.

Del Cappone Cap. XV.

Che ſia giouane, graſſo, ben paſciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e mantiene eguali tutti gli humori.

Nuoce alle perſone otioſe il mangiarne molto, per la gran copia di ſangue, che genera.

Auezzarſi à mangiarne poco, ouero ad eſſercitarſi molto più del ſolito.

E temperato in tutte le qualità.

E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le compleſſioni.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SI è nominato ſolamente il Cappone, per eſſere il piu eccellēte nella ſua ſpetie. Nutriſce molto, accreſce il coito, & ſi preferiſce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto ſangue. La Gallina genera ſangue perfetto ancor eſſa, come fanno ſimilmente i Polli, i quali ſi deueno mangiare quando incōminciano à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accreſce il ceruello humano, & tutti queſti ſono di preſta digeſtione, confortano l'appetito, e ſono conuenienti à tutte le nature: ma biſogna che ſiano di mediocre graſſezza: il ſuo brodo tempera le compleſſioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla viſta, e fortifica il calore naturale, ma che non ſiano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Conſule fu interdetto, che nelle cene non ſi poneſſe altro volatile, che vna Gallina alleuata alla campagna. Queſto nome di Cappone pare che voglia dire quā pone.



ANNO TATIONE XV.

SI suol far' vn destillato per quelli infermi, che sono ridotti in tanta debolezza, ch' à pena posson sostenerli, come scriue Andrea Lacuna nel libro della peste, per il qual fare, si piglia vn capone netto dalle interiori riempito di poluere di sandali, di seme di cedro, cò vn pugno di borage di bugulosa, & due oncie di còserua di borage, di rose, di viole, & di bugulosa, & poste in vn vaso di vetro al bagno di Maria, & se ne da due ò tre oncie per volta. Vn gètil' huomo si liberò da' dolor colici, con bere quattro oncie di brodo grasso di capone, cotto nell'acqua senza sale.

Del Gallo d'India. Cap. XVI.

Elettione

Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inverno, e fatto frolo all' aria della notte.

Giouamèti

Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumèti

Nuoce à chi non essercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, ò altra sorte di catarri.

Rimedio

Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi

E' caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi Età

E' buono in ogni tempo, conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti.

Comple--
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell' istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi ucelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad esser posti nell' uso delle mense per cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: si come anco sono sta

ti gli vltimi ad eſſer conoſciuti, e ri-poſti per la terza ſpetie di Galline. Sono detti da' Greci *Meelagrides*: perche fingono i Poeti, che le ſorelle di *Meelagro* foſſero conuertite in queſti animali.

ANNO TATIONE XVI.

IL Gallo d'India chiama il Cardano pauon d'India, perciò che (dice) che fa la ruota com'il pauone, & ſi diletta d'eſſer ri-guardato, benchè non ſia coſi bello com'il noſtro pauone, è egli però bello circa il capo, ou'ha vna pelle, che muta ſecondo la ſua volontà, eſſendo hor roſſa, & hor cerulea ſecôdo, che gli è allegro, ò corruciato.

Del Pauone. Cap. XVII.

Che ſia giouane aſſai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che ſia molto ben frolo. *Elettione*

Nutriſce aſſai, & è cibo proportionato à quei c'hanno lo ſto-maco caldo, & che faticano molto. *Giouamēti*

E' di dura digeſtione, genera ſangue melanconico, e nuoce à chi viuè in continuo otio. *Nocumēti*

Facendoſi dopò ch'è morto, ſtare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peſo à piedi all'aria freddiſſima. *Rimedio*

E Caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel primo.

E' buono ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo ſtomaco caldo, & che ſ'affaticano aſſai. *Gradi
Tempi Età
Compleſ-
ſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Pauone è di difficil digeſtione, e però longamente la ſua carne ſi conſerua, e S. Agoſtino riſerifce hauere mangiato della carne del Pauone, ch'hauena durato vn'anno: è la ſua carne più dura, che quella de
gli altri

gli altri augelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani, e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E' il Pauone di cattina complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingraida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vtile, tant'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua vn Pauone. il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

ANNO TATIONE XVII.

VALE l'imagination tanto nella pauona quando coua le sue vuoua, che mettendosegli vn lenzuolo auanti gli occhi, farà i pauoni bianchi. Che sia il pauone di dura digestion, lo conobbe Giuuenale, quãdo disse, *Et crudum pauonē in balnea portas.*

De' Piccioni. Cap. XVIII.

Elettione

Che già incōmincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da se: e che siano ben grassi.

Giouamēti

Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore à i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumēti

Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, spetialmēte le teste loro, & infiammano il sangue.

Rimedio

Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresto, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.

Gradi

Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi Età

Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici,

Complef-

perche riscaldano assai.

sioni.



HISTORIE NATVRALI.

PICCIONI seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primavera cantano. Sono di due spetie, l'una è detta vinagine, perche si pasce per il piu di Lambrusca: e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tradant, hebetantq; columbi. Non edat hanc autem qui cupit esse salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor' essi alquanto difficili à digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi: ma conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Ma à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagione, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano co'l lauro, & in vecchiezza perdono le vnghe. I domestici si basciano scambienolmente auanti il coito.*

ANNO TATIONE XVIII.

PICCIONI danno buon nutrimento, & accrescono il nostro calor naturale, massime a' vecchi, & a' conualescenti, ma vogliono esser piccoli, & che non commincino à buscarsi il mangiar da se, come dice il Pisanelli, & vogliono esser magiati freschi, perche cosi i morti, come i viui consumano. Vuol'Auenzoar, ch'à coloro, ch'hanno corta vista per debolezza de' spiriti visui, mangiandone, si fortifichi la vista; ma vuole, che si leui il capo, poi che il ceruello ha proprietà di produr cecità.



De' Papari. Cap. XIX.

Elettione
Gionamēti

Che sia giouane, grasso, alleuato alla cāpagna, in luoghi aperti. Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumēti

Riempie il corpo di fouerchia humidità, e tardi si digerisce; la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedio

Soffiandoci il Borage nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrosto, e pieno d'herbe odorifere, e spetie.

Gradi

E caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età

Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli ch'hanno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Paparo, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar via il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, ma quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa essercitio, può vsar questa carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Paparo si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore del fegato del Paparo: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

Dell' Anatra. Cap. XX.

Elettione
Gionamēti

Che sia giouine, grassa, & frolla. Dà molto nutrimento, ingrassa, fa buon colore, buona voce, & accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumēti

A i frigidi apporta calore, & a i calidi la febre, è di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Soffian-

Soffiandoci il Borage nella gola auanti cheſ'ammazzi, e poi cuccendofi arroſto, e piena d'herbe odorifere, e ſpetie.

E calda, & humida nel ſecondo grado.

Non è buona ſe non ne i tempi freddi per quei c'hanno lo ſtomaco di fuoco: & che fanno grandiffimi eſſercitij.

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

L'ANATRA è piu calda di tutti gli augelli domeſtici: è anco molto humida, tardi ſi digerisce; ma le ſue ali, e' l' ſuo ſegato ſono molto lodati di buono, e preſto nutrimento. Quando l' Anatra è graſſa; dà fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anas, ſed peſtore tantum. Et ceruice ſapit, cetera redde coquo. Augmenta la carne, & ingraſſa notabilmente quando è ben digerita. Il ſegato dell' Anatra, oltre ch'è delicatiſſimo, è molto ſano; cura ancora marauigliosamente i fluſſi Hepatici. Le Anatre partoriſcono appreſſo le paludi, e ſubito nate entrano nell' acqua. Volano ben' alto. Si purgano con l' herba Siderite, quando ſi ſentono male.

ANNOTATIONE XIX. & XX.

L'OCHA, & l'Anatra ſono d'una medemma compleſſione, calde, & humide, perciò quando ſi cuocono, per leuar lor la grand'humidità, nell'arroſtirle, ſi debbono vnger d'oglio, & pergottar d'acqua di vita.

Del Fagiano Cap. XXI.

Che ſia graſſo, preſo in caccia, d'inuerno.

Conferiſce à gli Herici, riſtore i conualeſcenti, dà ottimo nutrimento, e racconcia lo ſtomaco quaſto.

Non ſi ſcriue del Fagiano altro nocumento, ſe non che fa venire l'aſma alle genti ruſtiche.

Elettione
Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Che questi tali se n'astenghino, e lo lascino per le persone nobili, e delicate.

Gradi

E temperato in tutte le qualità.

Tempi Età

Complef-

sioni.

Questo è buono ne i tempi dell'Autunno, & dell'Inuerno, per tutte le età, & complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soaua, e di complessione mezzana tra il Cappone, e la Pernice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si risanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili per la sanità, e per la forza che dà: & è preferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'esercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da' volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo. E infestato da pedocchi, contra quali hà per rimedio il rinoltarsi nella polvere.

ANNOTATIONE XXI.

IL Fagiano, per esser temperato, genera un sangue, che non è ne sottile, ne grosso, ma temperatissimo, & perciò gioua molto à coloro, che sono macilenti, & ridotti all'Hetica, & in somma è il miglior cibo, che si possi mangiare.

Della Pernice. Cap. XXII.

Elettione

Che sia giouane, e maschio, quali sono i Pernigoni, e s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Gionameti

Genera sottile nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disicca

l'humid-

l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Le Pernici giouani non nucono se non à gente rustica, ma le vecchie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore.

Non si mangino, se non quando sono giouenette, e le vecchie per lungo tempo si faccino venir frolle all'aria della notte.

E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Pur che siano giouane, sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Pernice viue sedeci anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouine, perche quādo inuecchia, si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferisce allo stomaco, & a' conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce a' melanconici, & ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch' in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Pernice consecrata à Gioue, & à Latona. In Pafagonia hanno le Pernici doi cuori. Sono tanto lussuriose, che stando incontro à i maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda. Le Pernici si purgano co' l'Lauro.

ANNOTATIONE XXII.

LA pernice è della medemina natura del Fagiano, ma non tanto buona. Il brodo della pernice gioua alla debolezza del stomaco, & del fegato. L'uoua loro prese da donne, che son vicine al parto, l'aiutano à partorire.



Della Quaglia. Cap. XXIII.

Elettione

Che sia nutrita in paesi dove non sia l'Elleboro, che sia presa da ucello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Gionamēti

Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida temprata la loro siccità. Nel resto piace a' golosi.

Nocumēti

Si corrompe subito nello stomaco, fa venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.

Rimedio

Alcuni dicono, che con l'aceto, e co'l Coriandro, se gli leua la malignità, & altri la biasmano a fatto.

Gradi

E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi Età
Complef-
sioni.

E buona ne i tempi freddi, ma nuoce a' vecchi, & a' paralitici, & a' flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco: e però le biasmano in tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate: che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono, che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio, si potrebbero alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrovate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

ANNOTATIONE XXIII.

LA Quaglia cotta a lessa, muoue il corpo, & gioua al dolor de' reni. Si vuol far vn medicamento mirabile per gli occhi,

che



che patiscono macchie con il grasso di quaglia, pigliando grasso di quaglia mezz' oncia, mele vn' oncia, mirra, & coparosa di ciaschẽ vna dramma, mescolando insieme, & colati si fa vn' vngueto, co'l quale, la sera, quando si va à dormire, s' vngono gli occhi due volte il mese.

Il ceruello della quaglia meschiato con oglio mirtino, fa leuar colui, che sarà cascato dal mal caduco, vngendogli la faccia.

Delle Tortore. Cap. XXIIII.

Che siano giouani, & auanti che si mangino, s' ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità.

Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi.

Sono calde, & secche nel secondo grado.

Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, ma nuocono à i colerici, & à i melanconici.

Elettione

Giouamẽti

Nocumẽti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Complexioni.

HISTORIE NATVRALI.

DI CE Galeno, che le Tortore giouane, e grasse dāno buon nutrimento, ma le vecchie sono di difficult digestion, e generano sangue melanconico, e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se ben son giouane, si pongano doi giorni morte all'aria della notte, accioche siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri ucelli, e così preparate fanno vn' ottimo sangue, e sono di veloce digestion, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primavera, & perde le penne. Quan-

do bene;

do bene; non rimanda il capo in dietro: Vive otto anni, e si purga con la herba chiamata Parietaria.

ANNO TATIONE XXIII.

LA Tortora gioua molto à coloro, che patiscono flusso di sangue, & alle donne nel partorire, mangiandola rostita per doi, ò tre giorni auant' il parto, acconciandola in questo modo. Si pigli la Tortora, & in essa si mettinno grani di lauro, & di ginepro da dodici, ò tredici, con vna dramma di cinamomo, & si vnghi di grassa di gallina, & si facci rostire, & del suo sterco poluerizzato si prouoca l'orina à coloro, che non posson' orinar per il mal d'arena, pigliandone vna dramma la mattina con mele, & vsandolo per tre giorni continui.

Delli Tordi. Cap. XXV.

Elettione

Che sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginepro, & di Mortella.

Giouamēti

Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto vtili à i conualescenti.

Nocumēti

Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicrania, e di frenesia.

Rimedio

Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati co' l Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi

Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado infino al principio del secondo.

Tempi Età Complezioni.

Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e cōplessione, eccetto che per i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

ITORDI si deuono elegger grassi, e che siano stati presi co' l laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, sono ancora i

Merli, e però tutti si comprendono in vno istesso capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla siccità, come anco fanno tutte le carni de' volatili, però si ci desidera la graschezza, accioche quella humidità venga à temperare la siccità naturale. Et ancho perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioueuoli à i macilenti, priui di sangue, & in somma à quei che cercano ristoro. Il Tordo fa co'l fango il nido delle ci me de gli arbori: egli è ben loquace; ma gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Surdior Turdo. Aggrippina moglie di Claudio Cesare n' hebbe vno, che imitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.

De' Beccafichi. Cap. XXVI.

Che siano molto grasi, nel tempo che i fichi, e l'vuc sono ben mature, e che siano molti in numero.

Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, massime à conualefcenti, e sono cordiali.

Nuocono à gl'infermi, e massime à quei che hanno la febre, e fanno venire tisichi i Villani.

Non si diano à questi tali, ma si seruino per i buon compagni: & sopra tutto, che siano assai.

Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Sono ottimi nel tempo, che le vuc sono mature, per ogni età, e complessione: ma nuocon' à gli infermi.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

I BECCAFICHI sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir costi veloci, & al nutrire molto opportuni. Non grauanano lo stomaco, se ben si mangiassero à centinaia, anzi gli danno conforto, ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si stà allegro: per il che conchiudo, che generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn'esqui-

sito è molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tempo dell' Autunno, si chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi: & ne gli altri tempi sono detti Melancoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq. Melancoriphus quòd mihi fuscus Apex.

ANNOTATIONE XXV. & XXVI.

SI marauigliano i scrittori, che Martiale habbi dato la prima lode al tordo, dicendo, *Inter aues turdus si quis me iudice certet*, & Horatio, *nil melius turdo*, & lasciaranno di marauigliarsi se hanno letto Marco Varrone nel 3. delle cose rustiche, & Columella, i quali insegnano il modo d'ingrassar' i tordi, & tra l'altre cose, ch'v'sauan gli antichi, per ingrassarli, era, che faceuan loro vna pasta di fichi, & di farina, della qual' ogni giorno ne dauan lor' a m' mangiare, per il che possiamo pensare, che nutriti in tal modo, douessero esser delicatissimi, ma al tempo nostro, che si mangiano come si pigliano, ne altra cura si piglia d'ingrassargli, non è di marauiglia se non si gusta quella suauità in loro, che gustauano gli antichi.

Della differenza delle mēbra de gli Animali per cibarsi. Cap. Et

ANNOTATIONE XXVII.

RESTA, che breuemente trattiamo delle membra de gli animali, de' quali communemente si sogliam cibare. Et perche (in vero) trà tutte le parti de gli animali, le carni, che proueengono da i muscoli, & qualche grassiezza, come sono l'ali, la polpa, il collo, le coscie, & altre parti carnose, ottengono il principal luogo, per produr buon nutrimento, per questo ragioneuolmente son state poste di sopra nel primo luogo. Doppo la carne seguono le ghiandole; & mammelle, le quali son sane, suauì, facili à distribuirsi, gustose, & di buon nutrimento. Seguono à queste le medol

le, che

le, che con debita quantità mangiate, nutriſcono, danno buon ſuco, & ammolliſcono il petto, & ſe in quantità, fanno contrario effetto aggrauando il ſtomaco.

Hor tenendo à i membri particolari de gli animali, & prima al ceruello, del qual poco ne parla il Piſanelli, dico, che'l ceruello de gli animali volatili, è miglior de gli altri; ſi deue però mangiar' al principio, acconcio con aromatici, ò con aceto, ò menta, perche mangiandone doppo gli altri cibi, genera vomito, & conferiſce à quelli, ch'hanno calda compleſſione, accreſce il coito, & leniſce il corpo.

Tutti i ceruelli ſon buoni à chi haueſſe mangiato coſe venenofe, ò foſſe morſo da animali venenofi, ma quella lode particolare molti l'attribuiſcono al ceruello della lodola, & del coniglio.

L'ali ſon buone, & maſſime quelle, che ſono d'vcelli buoni, & ſpecialmente già grandi, che volano aſſai, & fanno molto eſercizio, per ciò le ali de' capponi, galline, fagiani, & pernici dāno buon nutrimento, & più temperato che l'altre parti del corpo.

Del Capo. Cap. XXV I I I.

Che ſia di animale temperato in compleſſione, e di età medio-
cre: perche quando naſce, è troppo humido, e quando è vecchio,
è troppo ſecco.

Dà grandiffimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue
il corpo, & accreſce il coito.

Ingroſſa gli humori ſottili, genera i groſſi, graua lo ſtomaco,
perche tardi ſi digeriſce, & difficilmente paſſa.

Mangiando ſeco ſapori fatti con ſenapa, come la moſtarda
forte, ouero con altre coſe molto aromatiche.

E caldo nel primo grado, & humido nel ſecondo.

E buono ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici: ma non
è buono per i vecchi, e per i flemmatici.



Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Compleſ-
ſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Capo per eſſer coſtoſto di parti diuerſe, è di groſſo nutrimento, perche il ceruello è tutto viſcoſo, e tardi ſi digerifce, & ogni ceruello nuoce allo ſtomaco, & induce nauſea, e però quando vuoi mouere il vomito, dà nel fin del paſto vn poco di ceruello condito graſſamente, che ſubito ſeguirà; e però la eſperienza ha inſegnato, che ſi mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali ſecchi, e non humidi: e però è miglior quello de gli augelli, e maſſime delle montagne. Gli occhi ſono parimente di natura acquea, coſtoſti di ſette tuniche, tre humori, e ſei muſcoli: per la graſſezza hanno in ſe viſcoſità aſſai. La cortica, l'orecchie, il naſo, et i labbri ſono cartilaginofi, onde generano ſangue freddo, viſcoſo, e fanno l'opilatione. Mangiandoſi con moſtarda, ò altro ſapor forte, diuentano migliori: Ci è anco la lingua co' ſuoi muſcoli, e le Ghiandole, dette Animelle, fatte per la generatione dello ſputo, queſta è facile à digerirſi, e ſoaue al guſto. Le Ghiandole ſono ancora nelle māmelle, e quando ſono piene di latte, ſono molto delicate.

ANNOTATIONE XXVIII.

IL capo de gli animali è di groſſo nutrimento, & molto nutrifce, & augmenta il ſeme.

Gli occhi, ſe ſono tenerelli, & di animal graſſo, & à torno d'eſſi vi ſia del graſſo, ſon freddi, & d'humido, & aſſai buon nutrimento.

Della lingua. Cap. Et

ANNOTATIONE XXIX.

LA lingua ſe ſi mangiarà con le ghiandole, oue ſi ſuol far la ſaliua, è di mediocre nutrimento, mentre però ch'ella ſia acconcia con dolci aromatici per la ſua viſcoſità.

Del Cuore. Cap. Et

ANNOTATIONE XXX.

IL cuore genera humor melanconico, & tardi ſi digerifce, però molto nutrifce.

Del

Del Polmone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXI.

IL polmone è di facile digestione per la sua leggerezza, & è di poco nutrimento, perche si nutrisce di sangue leggeri, & vaporoso.

Del Fegato. Cap. XXXII.

Che sia di Oche ingrassate co'l latte; ouero di gallina grassa, ò di porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, & giouane.

Elettione

E delicatissimo al gusto, da vn ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei, che nel farsi notte gli manca la vista.

Giouamēti

Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero è di molti anni.

Nocumēti

Se si cuoce bene, sin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò saluia, ò lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

Rimedio

E caldo, & humido nel secondo.

Gradi

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purchè habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le galline, ò capponi: seconde sono l'Oche: terzi sono i Porci: ma io ci pongo nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori

di se

di se stessi, quanto che sono gli animali più delicati, e più soavi degli altri. I Fegati de' pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

Del Fegato. Cap. Et

AN NOTATIONE XXXII.

IL fegato genera humori grossi, & è difficile à digerirsi, tarda molto nel stomaco, & scaccia via la longa fame, che si potesse patire. Truouo che i Romani si sono molto delectati del fegato dell'ochè ne' lor banchetti, come cibo suauissimo, il qual, acciò che fosse più grosso, ingrassauano l'ochè; onde Martiale dice.

*Aspice quàm tumeat magno iecur anseris maius,
Miratus dices, hoc rogo crenit ubi.*

Il fegato delle capre, ò de' becchi nuoce à chi patisce del mal caduco, perche subito li fa incorrer' in detto male, & gioua molto à coloro, che patiscono debilità di vista nella notte.

Il fegato del lupo è buono (mangiato) à chi hauesse paura dell'acque, & conferisce al fegato dell'huomo.

Delle Mammelle. Cap. Et

AN NOTATIONE XXXIII.

LE mammelle son fredde, & secche, per causa della lor neruosità.

Della Milza. Cap. Et

AN NOTATIONE XXXIIII.

LA milza è di tarda digestione, & non truouo gran bontà in tal cibo, però è miglior la milza del porco di tutte l'altre mi lze.

Del Rognone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXV.

IL rognone è di difficil digestione, & di cattiuo sapore, per esser collator dell'orina, & tra tutti, sono miglior quelli de i capretti, che lattano.

Della Trippa. Cap. XXXVI.

Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

A quelli che sentono grand'ardore nello stomaco, e nel ventre, perche genera humori freddi.

A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali melanconici.

Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo a lessò, con menta, & spetie assai, accioche perda la sua durezza.

È fredda, & secca nel secondo grado.

Questa non è buona se non ne i tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto s'affaticano.

Elettione

Giouamèti

Nocumèti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

*Comple--
sioni.*

HISTORIE NATURALI.

LA Trippa è veramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se auuiene che ben bene si cuoca, & che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento: ben che sia più freddo del sangue l'humore, ch'essa genera, & anco più crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vaccina, e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser de' Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantonque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in

esilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da' Latini è detta Omasum.

ANNOTATIONE XXXVI.

IL ventre, & la trippa sono di cattiuo nutrimento, & generano humor flemmatico; però quelli de i volatili, & spetialmente delle galline, & dell' oche sono i migliori.

Della pelle interior del stomaco delle galline, & d'altri vcelli seccata al fuoco, i medici ne fanno vn' elettuario mirabile per il dolor di stomaco.

De' Testicoli. Cap. XXXVII.

Elettione

Che siano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.

Gionamēti

Danno al corpo vn' ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.

Nocumēti

Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauanano alquanto lo stomaco.

Rimedio

Cuocendosi prima con Rulégio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, ò stuffati con suchi acetosi.

Gradi

Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi Età

Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessioni, eccetto che à i decrepiti, & à i flemmatici.

**Comple-
sioni.**

HISTORIE NATVRALI.

LA sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soauì al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroè disse, che Tantum nutriunt, quantum ponderant.

I Porci

I porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida. Ma i Tori accioche siano atti all'agricoltura: atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I testicoli del porco sono migliori di quei degli altri quadru pedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi, nondimeno danno poi vn ottimo nutrimento.

ANNOTATIONE XXXVII.

ITESTICOLI de' galli sono di buon nutrimento, & presto si digeriscono, conferiscono alla tosse secca, & al petto, imperò che leniscono la lor' asperità, sono buoni alla dissenteria, al flusso, & all'ulcere, che sono ne' camini dell'orina.

De' Piedi. Cap. XXXVIII.

Che siano di capretti, e di agnelli, ò di vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouano à i colerici, e à chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le vene rotte su'l petto, e giouano à i tifici.

Nucono à quei che patiscono i dolori colici, la sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.

Cuocendosi bene à lessò, fin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e zafferano, se gli leua ogni malignità.

Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici: Ma fanno danno à i vecchi, à flemmatici, & à i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

SONO migliori i piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più di gestibili. Generano i piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro

Electione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Comple-
sioni.

sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, & se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica che fanno, perdono la durezza, e la viscosità, e hanno i nervi, e gli altri membri, che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de' gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, & poi vi si metta aceto, e zafferano, che perderanno la viscosità, e si metano in principio della mensa, che faranno appetito.

ANNO TATIONE XXXVIII.

I PIEDI, spetialmente quelli de' vitelli, de' capretti, de' castrati, & de' porci non son cattui, & se ben danno poco nutrimento, non per questo (essendo ben cotti) lasciano di generar buon fuco.

Del sangue. Cap. Et

ANNO TATIONE XXXIX.

I L sangue, se ben è di difficil cōcottione, nondimeno pur s'appetisce, & mangiandosene, laudo prima quello della lepore, poi quel del porco, terzo quel del capretto, & finalmente quel del vitello, però di tutti se ne deuē mangiar in poca quantità.

Della Coda. Cap. Et

ANNO TATIONE XXXX.

LA coda, per il moto, che fa continuamente, da assai buon nutrimento.

Della grassa. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXXI.

LA grassa mangiata da se, genera flemma, & colera: E però buona à preparar l'altre viuande.

Dell'oua. Cap. XXXXII.

Che siano di galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il lor calore è piu forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimolano, giouano à tifici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia.

Che si mangi solamente il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Sono calde & humide, ma temperatamente.

Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Complef-
sioni.

HISTORIE NATURALI

Non solo si lodano l'oua delle galline, ma anco quelle delle pernici, e de' fagiani. l'ouo è vn animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chilo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch' il bianco habbia del freddo, e il rosso del caldo, e tutti doi dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a' membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deve

buttar via: se si cuocono senza scorza, suffocate nell'acqua, sono facili à digerire, come anco cō la scorza mezz'e cotte per sorbire, dette Tremule, ma se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostitie causano molti mali. L'oua non fresche sono pessime.

ANNO TATIONE XXXII.

DE gli oua darò solo quest'auuertimento à chi fa professione di mangiarne in quantità, che non perseveri à mągiar oua colui, che ha lo stomaco mal netto da cattui humori, imperò che essendo gli oua di sottilissima sostanza, & tenera, ritrouando humori caldi, & abbondanti nel stomaco, facilmente si putrefanno, souuertono il stomaco, come dice Galeno al 1. della ragion del viuere, & corrompendosi, causano poi mali effetti, & se truouonohumor freddi, diuentano agri, & accidi.

La bontà, & malitia degli oua, si toglie prima dalla lor natura, come quelli delle galline, & delle pernici, che son migliori di quelle de gli altri vcelli. 2. dalla età, perche i freschi passano i vecchi in bontà 3. dalla grossezza, perche i più piccoli s'approuano di miglior gusto, seguendo il verso. *Regula Presbyteri iubet hoc pro lege teneri, Quod bona sint oua paruula, longa, noua.* 4. dal tempo, che son fatti, perche quelli, che son generati dalla congiunzione della Luna, sin' alla quintadecima, sono migliori. 5. dal modo del cuocerli, conciosia, che li cotti molli, & teneri da bere, & fatti cascar nell'acqua, sono più sani, che li duri, & fritti nella padella. 6. dalla lor sostanza, perche quelli, che sono generati dalle galline, che non hanno gallo, chiamati oua subuentanea, non sono così buoni, come quelli, che hanno gallo.

Qui è da notare, che'l rosso dell'ouo per la sua sostanza sottile, e facile ad infiammarsi, & molto nutrisce, d'onde vien negato da' medici nelle febbri.

Fassi del rosso dell'vuoto vn'oglio, che vale à leuar le cicatrici rimaste per le ferite, & insieme è buono per le donne, alle quali rende i capelli lunghi, & belli.

Del Cascio. Cap. XXXXIII.

Che sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pa-

Elettione

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri cascì è più digestibile, ma che non sia troppo condensato.

Giouamèti

Fà oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi ha lo stomaco assai debole.

Nocumèti

Mangiandosi seco in compagnia noci, mandole, pere, e mele: ma non si ha da usare sempre.

Rimedio

E freddo, & humido nel secondo grado.

Gradi

E pasto di dura digestione, e ricerca vn tagliardo stomaco: e però conuiene più à i giouani, & faticati, ch' à i vecchi, & à gli otiosi.

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL cascio fresco nutrisce piu del salato, & humetta. Tutti i cascì sono di tristo suco, eccetto i freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s' inuecchia, diuenta pessimo. Il cascio vecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il quaglio gli dà questa acutezza. Fa più danno il cascio infiammando, che vtile affortigliando: se sarà di mezzo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocrement. Il pecorino è molto migliore de gli altri, sì come il caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si obserui il prouerbio commune che dice. *Caleus est sanus quem dat auara manus.*



ANNOTATIONE XXXXIII.

OLTRA le cose dette dal Pisanelli del cascio, riferirò solamente vna cosa, ch'intorno all'vso suo mi par, che non sia da tralasciare, per beneficio di chi ha il modo di sottoporfi à tal regola, essendo ch' i poveri, à quali conuien spesso hauer per cibo ordinario il cascio, astretti dalla pouertà, per la qual non hanno il modo di prouederfi d'altri cibi più sani, non s'intendono esser' in tal regola compresi; la onde trouando molto biasmato generalmente l'vso del cascio, poi che in esso, per beneficio, & nutrimento del corpo, poca virtù si troua, & con tutto ciò sapendo esser cosa difficile, anzi impossibile all'huomo, tanto soggetto à i suoi appetiti, d'astenersene, per beneficio di colui, à chi non basta l'animo di lasciarlo, ò pur per molte cause, che gli paiono gioueuoli, desidera mangiarne, metterò le seguenti regole, che mi paiono, secondo la dottrina di molti valenti medici, da non transgredire.

La prima della qual sarà, che alcune volte il cascio si mangiarà per nutrimento principalmente, & in tal caso si deue far scelta del migliore, ciò è di quello, che non è ne nuouo, ne vecchio, mentre però sia fatto di buon latte; il cui vso nondimeno trouo molto biasmato per i mali effetti, che causa, i quali soprabondano di grãua i giouamenti, & nutrimento, che sia per produrre, i quali mali effetti non riferisco per adesso, & in tal caso volendone pur mangiare, non se ne mangi se non in poca quantità. Alcune volte si mangia per prouocar l'appetito debilitato per causa di qualche flemma attaccata alle regioni dell'orifitio del ventricolo, ch'impediscono l'appetito, le quali ha forza di scacciar, & incider' il cascio, & all'hora si può, & si conuien mangiar' il cascio di mezzo tempo, & auanti il pasto, come s'vsa il piacentino in Lombardia, & ciò per l'effetto suddetto.

Alcune volte si concede per sigillar il stomaco da cibi humidi mangiati, & per comprimer i fumi, che si causano da quel cibo, acciò non vadino al ceruello, & à fin che con la sua grauezza facci discender gli altri cibi nel stomaco, & all'hora conuien' vsar' il

caschio vecchio doppo tutti i cibi, & in poca quantità, non mangiando altro appresso, ne beuendo se sarà possibile, o almeno non beuendo vin gagliardo.

Alcune volte il caschio si mangia per competenza d'alcun altro cibo mangiato, & all' hora se'l cibo mangiato sarà humido, conuiene mangiar' il caschio vecchio, & se sarà secco, o vero esiccatiuo, conuiene mangiar' il caschio nuouo. Dal che si verifica il verso, che si suol dire, *Post pisces nutes*, in quella parte massime se ben nel resto del verso gli sia qualche poco di disparere.

Alcune volte si mangia il caschio per sodisfar' alla necessità dell'appetito, come suol' intrauenir' à molti fanciulli, che stanno alle scuole in dozzena, che quand' hanno mangiato la parte della carne, & altre viuande, restandoni anchor' vna gran parte dell'appetito in pronto, per mangiar' altro tanto, ne hauendo altro auanti in pronto, che'l caschio, ricorrono ad esso, come fanno i legisti all'artione subsidiaria, & tal caso si può conceder qualche poca quantità, sempre in seguendo quel verso, che dice. *Casus est sanus, quem dat auara manus*.

Alcune volte si mangia il caschio doppo gli altri cibi per voluttà, o sia per leuar quella flemma, & vntuosità, che resta attaccata à i denti, per hauer mangiato del grasso, o veramente per leuar' il sapore di qualche cibo mangiato, restante nella bocca del stomaco, & del palato, & all' hora si può conceder qualche poco di caschio di buon'odore, ne nuouo, ne vecchio, ma piu presto declinante al vecchio, che al nouello.

Vi farebbe da trattare della qualità del caschio, qual si concede a flemmatici, & qual' a colerici, qual' a melancolici, & qual' a sanguigni, qual' a vecchi, & qual' a giovani, & qual' a mediocri, nondimeno perche l'intento, & conelusion' di tutti i scrittori è più presto di essortar' a fuggirlo (almen' a chi può) che di usarlo, per questo mi par d'esserne assai detto a bastanza per adesso, per instruttione di chi non sa la natura, & qualità d'esso.



Del Latte . Cap. XXXXIIII.

Gionameti

Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, giona à gli hetici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.

Nocumeti

Nuoce à chi ha la febre, à chi ha doglia di capo, à chi patisce ne gli occhi, à i catarrosi, à chi ha la pietra, à gli oppilati, à i denti, & alle gingiue.

Rimedio

Auanti che si beua, se gli ponga dentro vn poco di sale, ò zucchero, ò mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua à digiuno.

Gradi

Tempi Età

Comple-

sioni.

E Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, è temperato. Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colericici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico à i vecchi, & à i catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

IL latte è composto di tre sostanze, l'vna acquosa detta sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fa il butiro, & è tēperata, ma vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa, vischiosa, e flemmatica. Il più pregiato latte è l'humano, il secondo è il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto, è il caprino, e l'ultimo è il bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il latte hauerà molto sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto cascio, sarà da fuggire, perche genera la pietra. L'uso continuo del latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però doppo che si è beuto, si laui la bocca cō vino mescolato con mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si muoua, nō si dorma, ne si beua vino, sin che sia digerito.



ANNOTATIONE XXXXIII.

CIRCA il latte, & altri latticinij molto vi farebbe che dire, ma non essendo il libro indirizzato per medici, ma per altri, che non sono della professione, basta ad accennar qualche cosa per instructione, & per modo d'vfarli. Et per il primo il latte, che s'vsa per cibo, vuol'hauer tre conditioni, la prima che sia fresco, o di nuouo tirato dalle mammelle. La seconda, che si mangi con vn poco di zuccaro, o di sale, & la terza, che si mangi auanti gli altri cibi. Il medemmo si richiede quando si beue per medicamento, come narra Galeno al 7. del methodo al cap. 6. oue dice, che a Thisici si conuiene il latte humano piu presto, che di nessun'altro animale, & appresso l'humano si deu'vfar quel dell'asina; Ma percio che molti ricusano l'humano, come cibo conueniente a' putti, si deue dar lor'il latte d'asina, come cibo conueniente a' gli asini, & hauendo trattato l'author diffusamente, come s'vsi per cibo, non ne farò piu lungo discorso.

Del Butiro. Cap. XXXXV.

Che sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer che fosse di pecora, farebbe più lodato. *Elettione*

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni per freddo, e sana la tosse. *Giouamēti*

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'usa, induce la nausea. *Nocumēti*

Mangiando appresso di quello cibi cōfortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio. *Rimedio*

E Caldo, & humido nel principio del primo grado. *Gradi*

E buono d'ogni tempo, pur che sia fresco. E conferisce più a' vecchi, ch'a' i giouani: perche purga lor'il catarro. *Tempi Età Complef-
sioni.*



HISTORIE NATVRALI.

L'EFFETTO del butiro, quando è fresco, e simile à quello dell'oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente a maturare i catarrhi grossi, preparandosi le strade per l'esito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il mele. V'sasi di cuocere il butiro, e conseruarlo co'l sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del sale: v'à pure ritiene sempre la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'innecchia: tanto più caldo diuenta.

ANNOTATIONE XXXXV.

HANNO hauuto gli antichi diuerse sorti di butiro, & più presto per v'so di medicina, che di cibo, perciò scriue Plinio, che'l butiro è lodatissimo cibo di genti barbare, & per questo crederò, ch' Athenco (il qual nel libro della sua cena nō pretermesse alcuna sorte di viuande) habbia lasciato il butiro, del qual facendo mentione Dioscoride, vuol, che'l miglior sia quello delle pecore, & poi quel delle capre: Et Galeno al 2. de gli alimenti dà la prima lode al butiro di vacca, doppo à quel di pecora, & poi à quel di capra: Et Hippocrate scriue, ch'appresso i Scithi si fa ancho butiro di latte di caualla.

Dell'oglio.

Cap. Et

ANNOTATIONE XXXXVI.

NON hauendo fatto memoria il Pisanelli dell'oglio, che s'usa oue non è butiro, m'è parso di non tralasciar' à dire, che tra le molte virtù, ch'egli possiede in nutrir' il corpo, ha anchor queste, che ingrassa, fa crescer' il calor naturale, & insieme fortifica la

sostan-

sofianza del fegato. Oltra di ciò scriue Galeno, ch' i pesci, & la carne vnti prima d'oglio, auanti che si mettano à rostire, sono migliori, & di piu piaceuol gusto. Forse perche l'oglio serrando i meati della pelle esteriore de' pesci, ò della carne, fa, che si concentri dentro l'humidità loro naturale, & non s'abbrusci dal fuoco, onde sono piu teneri, & piu gustuoli.

Suol farli l'oglio in tre modi, si come sogliam noi far' il vino: imperò che ò vero si caua dall'oliue immature, peste, come facciã noi l'agreste, & questo si chiama oglio omphacino, che serue per medicina, hauendo piu dell'astrigente, che l'altro: ò vero si caua dall'oliue, che sono state insieme in macco, senz'espression di torcio, che si chiama verzolino, ò sia vergine, & questo è il migliore: com' il vino chiamato sostratta, ò sia mosto, ò vero si caua dall'oliue per espressione, come s'usa per tutto, & si come il nostro vino si fa comunemente, & di questo si può vsar' oue non si troua butiro, hauendo le medemme qualità.

De' capi di Latte. Cap. XXXXVII.

Che siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Sono pettorali come il butiro, & aggradeuoli al gusto, & leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto zuccharo, ò mele.

Son caldi, & humidi nel primo grado.

Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, e catarrofi: perche ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

SONO i capi di latte poco differenti dal butiro, percioche essendo l'uno, e l'altro il fiore, e la parte più dura del latte, il butiro si co-

Elettione

Giuamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

glie dalla massa del latte, con certi vasi larghi, senza adoprarfi fuoco: ma i capi di latte si cauano doppo ch' il latte ha bolluto vn pochetto, piano piano: che se il fuoco fosse gagliardo, non si coglierebbono, ò non farebbono buoni, e per questo i capi di latte non durano, ma presto si fanno acetosi, il che non auuiene del butiro. Inducono i capi di latte gran satietà, & à chi molto ne mangia, nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino co' l'zucchero, doppo pasto. Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li cōgelano sopra le foglie de' cauli, e li chiamano natte: e quini pare, che siano piu saporiti, che in altri paesi.

ANNOTATIONE XXXVII.

SI caua anchora dalla grassiezza, ò dalla spuma del latte quel ci-
bo, che nella Romagna, & per la Toscana si chiama capo di
latte, & altroue latte à mele, ò sia neue fatta di latte, & appresso gli
antiqui Greci Oxigalla, ò vero aphrogalla, del quale hauendone
parlato il Pisanelli à sufficienza, non ne dirò altro, saluo, ch' auer-
tirò color, che lo mangiano volentieri, d'vfarlo auanti l'altre viuā-
de, & non doppo, come si fa comunemente, & come accenna
l'authore, acciò che mangiandosene appresso il pasto, notādo nel
stomaco, non venghi à tirar seco nelle veni le viuande anchor cru-
de, & causi ostruizioni in quelle parti.

Della Gioncata. Cap. XXXXVIII.

Elettione

Che sia di latte, alquale non sia stato leuato il butiro, che sia fresco, & di ottimo pascolo.

Gionamēti

Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumēti

Ristringe il petto, e fa venir l'Asma: e perche manda vapori in capo, fa alle volte suffocatione, e syncope.

Rimedio

Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con molto zucchero.

E Fredda

E Fredda nel secondo grado, humida, & temperatamente.

E cibo da vsarsi ne i tempi molto caldi, è più conforme ai giouani, & a i colericici, ch' a i vecchi, & catarrosi.

Gradi.
Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA gioncata, come anco ogni latte quagliato, e congelato subito m'agiato si putrefa: e se dopo pasto si prende, fa discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà, & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimento grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella specie di flusso, che si chiama lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di gioncata è tolto da' gionchi ne' quali si conserua, e si porta.

ANNOTATIONE XXXXVIII.

DALLA quagliata, o sia (come scriue il Pisanelli) gioncata si caua il fero di latte, tanto lodato da gli antichi, per lenir il corpo, & per curar le male complessioni del fegato, caufate da humori falsi, & acuti, & qual vsiamo anchor noi ad ogni sorte d'infirmità, che vengono fuori del corpo nella cute, come rogne, lepre, pustule, vlcere, & altre sorte di mali, che sogliono con esso guarirsi: Bisogna però auuertire, che quando se ne vuol' vsare, si deue prima purgar' il corpo, poi pigliarne ogni giorno almeno quattro libre per volta la mattina a digiuno, passeggiando, come si fa dell' acqua de' bagni, ma perche quà non si tratta di medicine, questo basti.

Della Ricotta.

Cap. XXXXIX.

Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco, che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce.

Elettione.

Gioua

Giouamēti

Gioua à gli huomini di calda complessione, conferisce à chi ha il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, e l'ardor della colera.

Nocumēti

Nuoce allo stomaco frigido, Indebolisce i nerui, e induce il sonno, & tardi si digerisce.

Rimedio

Mangiandosi molto fresca, in vltima mensa, con molto zucchero, & in poca quantità.

Gradi

E Fredda, e secca nel primo grado.

Tempi Età

Comple-

sioni.

Questo è vn proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che si faticano assai, e si può mangiare d'ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

LA ricotta offende mēco lo stomaco, che'l caseio fresco: e se l'huomo sia sano, gli gioua più presto, che nuoca: ma se lo stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per esser di sostanza fredda, e grossa. Nelche si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La ricotta salata è molto peggiore della fresca, perche dà pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fa venir sete, restringe il ventre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la renella, e la pietra nelle reni, e ne i vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le fiorite, perche essendo fatte della parte più pura, e liquida, si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

ANNOTATIONE XXXXIX.

DELLA ricotta, oltre quello, che ne scriue il Pisanelli, non truouo altro à dire, se non ch'à coloro, che non posson dormire, mangiandone della fresca, prouoca il sonno.



De' Peſci. Cap. Et

ANNOTATIONE L.

DI REMMO de' peſci in generale, poi che in particolare n'ha
affai copioſamente trattato il Piſanelli. Trouandofi molte
ſpetie della lor natura, & diuerſo modo di prepararli, biſogna cre-
der' à gli habitanti di quelle regioni, ou'eſſi ſi trouono. Et perche
vniuerſalmente tutti i peſci ſon freddi, & humidi, i peſci marini ſo-
no men freddi, & humidi de gli altri.

I peſci ſalati quanto piu ſi truouono ſtar'in acque grandemon-
te falſe, tanto maggiormente ſono caldi, & ſecchi, & in minor qua-
tità ſe ne deue mangiare, facendoli condir di coſe graſſe, & ſecon-
do i preparamenti detti dall'author ſuddetto ne' ſuoi luoghi ap-
propriati. Communemente quei peſci ſon migliori, che non ſon
troppo groſſi, & che non hanno la carne troppo dura, & abbon-
dante d'abomineuol graſſezza, perche ſon d'un odor' & ſapor'
affai grato, & la lor carne non ſi corrompe ſi preſto quando ſon
cauati dall'acqua. Di quelli poi, ch'hanno la carne dura, ſi deu'
ellegger' il piu piccolo, & di quelli, ch'hanno la carne molle i piu
groſſi.

I peſci piu lodati, ſono i marittimi, & ch'habitano nell'acque,
& luoghi ſaſſoſi, perche non generano ſangue torbido, & groſſo,
ma ſottile, temperato, & riſolubile.

Doppo coſtoro vengono gli altri marittimi, ch'hanno buon'ac-
qua ſaſſa, & chiara, & che ſon duri, & graſſi.

Seguono poi in bontà quei, che ſi pigliano nell'acque arenoſe,
& ſaſſoſe, chiamatæ da Galeno ſaxatiles, & queſti di tre ſorte pe-
ſci, ſon' i piu lodati de gli altri.

Appreſſo queſti, quei ſon' i migliori, che ſi pigliano ne' torrenti
rabbioſi, & ſaſſoſi, pur che l'acque ſian pure, freſche, & chiare. An-
zi queſti da molti ſon' i piu lodati.

Seguono poi quelli de' foſſi, & d'acque morte, & finalmente
quei de' laghi, de' pantani, & de' luoghi paludoſi.

Tutti però i peſci ſalati ſono di dura digeſtione, di poco, & di
niun nutrimento. I peſci poi freſchi, & non ſalati ſono ancho di

mala digestionem, rendono sete, generano sangue freddo, mollificano i nerui, & finalmente causano molte malattie, & mali effetti nel corpo.

Tutti i brodi de' pesci beuuti conferiscono contr' i veneni.

E ancho d'auuertire, ch' i pesci doppo, che son bolliti, se staranno così per vn giorno, perciò che prendono vna qualità venenosa, si deuono fuggir' in ogni modo, & parimente le lor oua, che sono del tutto cattive, ma piu d'ogni altro quelle de' balbi.

Del Carpione. Cap. LI.

Elettione

Sempre che si può hauere, prendasi di qual si voglia tempo, for ma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Gionamēti

Dà ottimo nutrimento, è di esquisite, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumēti

Non apporta nessuna sorte di danno, o nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio

Sia carpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetic, e zafferano.

Gradi

E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Età

Complef-

sioni.

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & à qual si voglia complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da' Greci, ne da' Latini, ha la schiena tutta macchiata di color negro, fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, anchora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, ma sono piccoli, che non arriuanò alla libra, ma quei di Garda sono di sei, e di otto libbre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro, si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca: mas-

sime

sime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore. o si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

ANNOTATIONE LI.

LE carpione in Italia eccede ogni altro pesce in bontà, & ha la carne dura, rossa, & del sapor del salmone, & della trutta. Si do mandaua prima pione, ma per esser' in si gran prezzo, che si vendeua caro, diceua il compratore, ch'haueua comprato vn car pione, & di quì è detto poi carpione.

Del Sturione. Cap. LII.

Che sia preso ne i fiumi, perche quiui si fa piu grasso, e più sapo-
rito, che nel mare. Che sia di state, e si mangi la pancia principal-
mente.

Elettione

Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che
tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il
sangue.

Giuameti

Nuoce à gli infermi, & à i conualescenti, perche ha la carne
grassa, & genera humor vischoso, che tardi si digerisce.

Nocumeti

Cotto à lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor biā
co, che sia acetoso con vn poco di cannella dentro.

Rimedio

E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Gradi

E buono ne' tempi caldi per ogn'vno, eccetto che per i cattar-
rosi, e per quei che patiscono dolori nelle gionture.

Tempi Etā
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

Lo Sturione, quando è piccolo si chiama porcelletta, e quando è grā
de si chiama Sturione, ma però non sono spetie differenti. Si troua
in Mare, & in fiumi, perche dal Mare vā all'acqua dolce. Partorisce

la State, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, ma di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con bami, a' quali non si accosta, ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiale, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per svegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali, che sono salati, e secchi al fumo.

ANNOTATIONE LII.

SCRIVONO i naturali, che'l sturione non viue di pesce, ma di escrementi della terra, i quali caua co'l grugno, come fa il porco, & è saporitissimo, massime se si mangia con la sua salsa, la qual si fa con vino, zuccaro, uua passula, pepe, garofoli, & zenzeuro. In Anuersa ne pigliano in tanta quantità, che ne salano in pezzii barili pieni, come si fa della tonnina, & della polpa ne fanno schenali, tanto lodati da i golosi, & da color, ch'appetiscono di beuer bene.

Dell'Ombrina. Cap. LIII.

Elettione

Si deue mangiare spetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all' hora piu grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.

Gionamēti

Doppo lo sturione, e il più nobile e'l più saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumēti

Nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruizioni.

Rimedio

Cuocendosi à lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi co'l sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani bagnandosi cō molto oglio, & agresta.

E calda

E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

E buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici: ma nuoce à i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

QUESTO pesce fu detto da' Greci *Sciæna*, che vuol dir' ombra, perche co' l' suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra, che pesce. Quando è picciola, pare tutta d' argento, ma quando diuien grande, tiene il corpo sotto, che pare d' argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco. se ne sono vedute di 60. libre. Nasce, e viue nel mare appresso i scogli herbosì, e vicino à i gorgi dell' acque, e non entra nell' acque dolci: Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d' altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

ANNOTATIONE LIII.

L'OMBRINA è posta da Galeno ne' pesci salfatili, della qual' Oppiano dice, *Sunt Vdæ cautes herbis à fronte viventes, Hic domus est sargis, hæc statio lata sirenis.*

Da' parigini si chiama, du maigre, da i suoi pezzi, che si vendono bianchi, & magri, oue non appar rossor' alcuno, ne altro segno di sangue. In Prouenza si chiama Daine, ò vero peis rei, ciò è pesce di Rè, A Baiona, Bornigat, ciò è rugoso, dalla ruga, che ha nel mentone. A Venetia. Nerabrella.

Ha questo pesce due pietre nel capo, lequali portate adosso, dicono hauer virtù di scacciar' il dolor colico, & impedir, che non ritornì più, ma non bisogna comprarle, ma che siano donate, & in Francia si chiamano pierres de colique. Et era tenuta l' ombrina in tanto prezzo appresso i Romani, ch' i pescatori, quando ne pigliauano, erano obligati à portar' il capo in Campidoglio, & donarlo al Senatore, & à i Caporriori.

Si truoua anchora l'ombrina ne' fiumi, della qual ne scrive Au-
sonio con queste parole. *Effugiens oculos celeri leuis Vmbra natatu.*

E simile à quella di mare, & si nutrice di quelli animalletti, che
truoua nell'acqua, & di scaglie d'oro, nel qual spesso se ne truoua
ne' budelli, & in Sauoia nel lago d'Aiguebellette, se ne piglia in
gran quantità, & si domádano lauaretti, & è quasi della spetie del-
la trutta; donde direi, che l'ombrina fluuiale non fosse altro pesce,
che il temalo, ò temelo, così detto dall'odor del thimo, che si sente
in lui quando si mangia.

Della Triglia. Cap. LIIII.

Elettione Si deue elegger più presto picciola, che grande, che si digerisce
meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in
luoghi sassosi.

Giouamēti È delicata al gusto, posta sopra i morfi de' velenosi animali, li
sana, e mangiata leua le malie fatte con mestruui di donne.

Nocumēti La triglia affocata nel vino, che sia beuuto, fa l'huomo impo-
tente, e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio Se si cuoce sopra la graticola bagnandosi con oglio, e suco di
aranci, ò vero frita si condisce con aceto, spetie, e zafferano, e così
si conserua per molti giorni.

Gradi E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Età E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per
Complef- sioni. quelli, c'hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'esser-
citano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LA Triglia è detta da' Latini *Mullus*, e da' Venetiani *Barbone*, si pa-
sce di alga, d'ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri
marini, e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libbre.
Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le triglie, e le
pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non na-

ſce ne i mari de Settētrione, ſi troua anco ne' ſtagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimēto. Si mātiene anco ne i viuari viuua come gli altri peſci. Partoriſce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Trigla terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la triglia nō ſi apre, ma perche reſti intiera, baſta che gli dia no vn baſcio alla bocca. La triglia ha due barbe nel labro di ſotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che ſi beue, fa venire in odio il vino.

ANNOTATIONE LIIII.

La triglia è deſiderata nelle tauole de' ſignori, & però ſi dice in prouerbio, la triglia non la mangia chi la piglia. Non paſſa due libre, donde Martiale dice.

Nolo mihi ponas rhombum, nullumq. bilibrem.

Anchor, che Seneca affermi Tiberio Imperator'hauer'hauuto vna triglia, che peſau a quattro libre, che fu portata à vendere, & fu comprata da Ottauiο cinque ſeſtertij. Scriue parimente Plinio al tēpo de' Romani eſſer ſtati alcuni ſi auidi di queſto peſce, ch' Afinio ne comprò vna otto mila danari, & Macrobio ne' ſuoi ſaturnali non dice otto, ma ſette mila. Scriue parimente Giuuenale vn'altro hauerne ſpeſo in quel peſce ſei mila, dicendo.

Mullum ſex millibus emit, Aequantem ſanè paribus ſeſtertia libris.

La qual ſomma appreſſo noi viene à far trecento lire di Francia, ſecondo il Budeo, donde ſi può veder quanto foſſero dati alla gola in quel tempo.

Da gli Italiani è chiamata, triglia, da i Franceſi Surmullet, ò moil, ò barbati, dalla barba, ò rouget. I barbati ſon migliori di quelli, che non hanno barba.

Del Dentale. Cap. LV.

Che ſia graſſo, & preſo nella coſta di Amalfi, ouero in Schiauo-
nia, & acconciato in gelatina. Elettione

<i>Gionamēti</i>	Dà copioso nutrimento, ma s'è molto grasso, non nutrice tanto, e si digerisce meglio. Stringe il corpo.
<i>Nocumēti</i>	E di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.
<i>Rimedio</i>	Cuocendosi nell'acqua con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spello d'oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.
<i>Gradi</i>	E caldo nel primo grado, e secco nel secondo.
<i>Tempi Età</i>	E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, ma non per i vecchi, ne per i flemmatici.
<i>Complef- sioni.</i>	

HISTORIE NATVRALI.

SONO i Dentali chiamati da' Greci Sinodi, e da' Latini Dentes: Quando sono piccioli, nuotano, e viuono separati, e solitarij dalla sua spetie: ma quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia, e così ingannano i pescatori, che co'l cibo cercano prendergli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli, facilmente si prendono, il che è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'aceto, sale, e molto zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

ANNOTATIONE LV.

IL dentale da' Greci è chiamato Sinodonte, ò vero Sinagride, & è quello istesso, ch'i Genouesi chiamano Pagaro, dicesi dentale, da doi denti grandi, che tiene in bocca, come quelli de' porci, & ha i denti in tutte due le mascelle, come l'huomo, per il che tra tutti gli altri pesci, egli solo mangia carne, come vuol' Aristotile. Ha nel capo vna pietra, che dicono valer' al dolor renale, & si chiama Sinodontide.



Dell' Orata. Cap. LVI.

Che ſia preſa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto: ſi lodano quelle, che ſono preſe ne i Mari di Levante. Elettione

Dà copioſo, & buono nutrimento, à chi la digerifce bene, e ſana i veleni naturali, & accreſce il coito. Giuameti

E difficile à digerirſi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo ſtomaco debole. Nocumeti

Cuocendofi in acqua, & oglio, con zafferano, ſpecie, vua paſſa, & herbe odorifere, ouero ſu la graticola, ò amarinata. Rimedio

Nel caldo è temperata, ma è ſecca nel primo grado. Gradi

E buona l'inuerno, perche è piu ſaporita, conferiſce à i giouani, & à quei che ſono di calda compleſſione, di gagliardo ſtomaco, e di grand'eſſercitio. Tempi Et à Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

L'ORATA acquiſtò queſto nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da' Greci fu detta Chryſophrys, ma i fianchi ſono di colore d'argento. E peſce di Mare, ma viue appreſſo à i liti. Partoriſce la ſtate vicino alle bocche de' fiumi: e ſtā mentre dura il feruore della ſtate, naſcoſta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è ſtimata molto nelle tauole, è tenuta per peſce nobiliſſimo, e viue ſolo di carne d'altri peſci. Alcuni dicono, che ſi troua ne i laghi, ma appreſſo gli ſcrittori non ſe ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conſeruaffe l'orate ne i viuarij. Onde preſe queſto nome. Sono queſti peſci piu timidi de gli altri, perche ſi naſcondono ſotto le radici de gli arbori, che ſono ne i liti, e co' batter le frondi ſi ſpauentano, & ſi pigliano facilmente.

ANNOTATIONE LVI.

FANNO i peſcatori differenza fra le dorate per la grandezza loro, imperò che quella, che non arriua ad vn palmo di lunghezza

ghezza da' Prouenzali si chiama Sauquene, & quella, ch'arriua ad vn palmo Daurade, & quella di mezzo, Moiane. La nostra Dorata à Parigi, è chiamata Brame de mer, & quella, ch'appresso di loro si dice dorada, è la nostra rotula. Del pesce dorata scriue Maruale.

*Non omnis laudem, prætiūmq. Aurata mæretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.*

Del Calamaro. Cap. LVII.

Elettione

Che sia piccolino, & non grande, perche è più tenero, e più presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Gionamēti

E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e dà all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumēti

Quando è grande, è di difficil concottione, e particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedio

Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con fuco d' Aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, co'l suo fuco.

Gradi

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Età

Complef-
sioni.

Quando è piccolino, è buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande, ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

HISTORIE NATURALI

IL Calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da' Greci *Theutis*, e da' Latini *Loligo*: è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo tra il ventre, e li piedi. Ha otto piedi, & è senza viscere, come gli altri molli. Ha vn' humor negro simile all'inchioſtro, dentro vna vescica, ilquale quando ha paura, esce fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che se gli muoue il corpo, e questo humor, è detto da' Greci *Tolon*, e la vescica miconu: così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori: la femina ha due budella, che seruono per mammelle, e fa l'oua, il che nō ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Nō

camina, ma solo nuota come la sepia ouero vola sopra l'acque come le rondini. Mangia i cefali, & i pesci molto grandi.

ANNOTATIONE LVII.

IL calamaro da' Latini si chiama loligo, quasi voligo, perche tanto s'inalza dall'onde del mare in aria, che par volare, ma sbattuto poi dal vento, è forza, che torni al basso. In Venetia, & in altri luoghi d'Italia si chiama Totano, & è molle, senz'ossa, senza fangue, & senza budelli.

Della Spigola. Cap. LVIII.

Che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, tra li doi ponti, d'inuerno, e spetialmente del mese di Gennaro.

Elettione

E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Giouameti

Nuoce quando è grauida, perche genera molti escamenti, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à i catarrosi.

Nocumeti

Cuocendosi sopra la graticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, e aceto, e poi mangiandosi cō sapor bianco acetoso.

Rimedio

E fredda, & humida nel secondo grado.

Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolaro, & all'hora conferisce a d'ogn'età, e complessione.

Gradi
Tempi Età
Comple--
sioni.

HISTORIE NATURALI.

La Spigola si chiama da' Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola,

ha la lingua d'osso, vna pietra nella testa, & il cuore triangolare: nasce nel mare, ma entrane' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque: partorisce due volte l'anno, ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci: è rapace, vorace, e crudele: rode la coda del Cefalo, co'l quale ha scambieuole inimicitia, eccetto che'l Giugno, il Luglio, e l'Agoſto, nel qual tempo viuono insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, con la coda ara, e caua l'arena, e così abassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo, fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da' gambarelli, che molti n'inghiottiscono, & essi co'l corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da' Latini è detta *Lupus*.

ANNOTATIONE LVIII.

QUESTO pesce è chiamato da' Latini *Lupus*, per causa della sua voracità: teme molto il freddo, per il qual spesso muore. Mangia carne, alga, & fango, partorisce due volte l'anno, onde Oppiano dice. *At bis lucinam labrax toto inuocat anno*. Vuol Galieno, che'l suo fegato roſtito, di miglier nutrimento, che quello della gallina.

Del Cefalo. Cap. LIX.

Elettione

Che ſia preſo in mare, non fangoſo, ma arenoſo, e ſaſſoſo: e che'l lito guardi à Settentrione, che non ſia grauido, ne graſſo, perche queſti ſono ſenza ſapore.

Gionamēti

È delicato al guſto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il ſuo ſiele ſana i dolori de gli orecchi.

Nocumēti

Nuoce allo ſtomaco, quando è di acqua fangoſa, non ſi digerisce, e genera triſti humori, e molti eſcrementi.

Rimedio

I groſſi ſi cuocono à leſſo, ouero ſi fanno arroſto, i piccioli ſi friggono. Co i primi ſi cuoce l'origano, e con quelli vltimi ſi pone il ſuco d'aranci.

E fr-

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Questo è cibo per l'Autunno, e per l'inverno: ma ricerca gioventù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grãde esercizio.

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

I CEFALI tutti si chiamano Digiuni, non perche nō prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa, che sia animata: onde non si mangiano l'un l'altro, ma ne tan poco nessuna sorte di carne: onde non con la carne, ma co'l pane si prendono, si pascono d'alga, e d'arena, e non vanno all'homo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decēbre, portano 30. giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche de' fiumi. Delle sue oua salate si fanno le bottarghe, dette da' Greci Oatari ca: l'oua, & i parti piccoli non sono toccati da altri pesci, ma quando sono cresciuti, sono insidiati da tutti. Si trouono in tutte l'acque, e le gran piogge li fanno diuentar ciechi. La lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura, nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

ANNOTATIONE LIX.

I CEFALI si chiaman' ancho Mugili: nascono nel mare, & ne' stagni, & ne' fiumi, & sono di quattro sorte. La prima è il cefalo, da' Prouenzali chiamato Cabot, quasi à dir capitato, per hauer il capo grosso, & i denti. La seconda è nomato Cestreo, che non ha sì gran capo, ma più piccolo, & più acuto. Sinoma anchor Ieiuno, perche si nutrisce solo di muffa, & d'acqua: La terza, si domada La beone: & la quarta, Muccone, dal mucco, di che si pasce. Il stomaco de' Mugili seccato nel forno, & preso nel cibo, recrea il stomaco nostro non meno, che facci il stomaco interior delle galline, & consuma l'humidità, & dato bollito nel vino, stagna, beuuto con aceto, il flusso: la pietra del capo, val' al mal di pietra.

Elettione

Che sia presa in acque dolci, e non in mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia d'Aprile, ò di Maggio, e sia piena d'oua.

Giouamēti

E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocumēti

Nuoce quando è presa in mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora à chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio

Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale, e si mangia con sapore acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, e oglio co'l finocchio, ò saluia, ò rosmarino.

Gradi

Tempi Età

Comple

sioni.

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primavera, conferisce ad ogni età, & complessione in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LA Laccia fu detta da' Greci Thriſſa, da' Venetiani Chieppa, da' Napolitani Aloſa, & da' Auſonio Aloſo: se non foſſe la moltitudine delle spine, non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita: massime quelle, che si pigliano nel Teuere: doppo queste sono quelle dell' Arno, & vltime sono quelle del Vulturno. Quelle di mare sono aride, secche, e dure, ma come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime: & al principio di Giugno tornano nel mare à partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non piene d'oua, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'oua.

ANNOTATIONE LX.

LA Laccia, chiamata da' Latini Alaufa, Aloſa, ouer Clupea, nõ si ferma mai in vn luogo, ma l'inuerno stà nel mare & la primavera

mauera, & l'eſtate vien à trouar l'acque dolci, & tra' fiumi, & fonti diuenta graſſa, & quanto ella è piu lontana dal mare, tanto eccede in bontà all'altre, che vi ſono vicine, per ciò quelle, cheſi pigliano à Lione, & à Bordeaux, ſono migliori di quelle, che ſi pigliano à Marſeglia, perche ſon piu lontane dal mare. Scriue Auſonio della Laccia in queſto modo.

Chalcides, & Thriffa paſſim abramidesq; ſeruntur,

Atq; cateruatim percurrunt aquoris vndas:

Et curuis habitant ſcopulis, & littora viſunt:

Alternantq; vias Ponti, curruntq; per aquor:

Hospitium mutant ſemper, pontoq; vagantur.

Et vuol, che ſia peſce vile, dicendo.

Stridentesq; focis obſonia plebis Aloſas.

Del Tonno. Cap. LXI.

Che ſia giouane, che ſia del meſe di Settembre, e ſi deue prendere piu toſto la carne magra, che la graſſa.

La ſua carne ſana i morſi de' cani rabbioſi. Il ſuo ventre, ch'è graſſiſſimo, come quello del porco, è molto deſiderato nelle tauole.

Genera molto eſcremento, tardi ſi digerifce, accreſce la ſtemma, e graua lo ſtomaco.

Quando è conſeruato con ſale, ſi fa migliore, e freſco ſi cuoce ſu la graticola con aceto, coriandro, ſale, e molte ſpetie.

È freddo nel primo grado, & humido nel ſecondo.

Non ſi deue mangiare, ſe non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, ch'hanno buono ſtomaco, e che fanno molto eſercitio.

Elettione

Giouamētū

Nocumētū

Rimedio

Gradi
Tempi Etā
Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Tonno è detto da' Greci *Thynnos*, e da' Latini *Thynnus*: ne i giorni caniculari è moleſtato da vn vermicciuolo, come Taſano, e però in quel

quel tempo si ha da fuggire: v'sa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio della State, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce, si chiama Cordilla, poi Limosa, poi Pelamide, e come ha finit' l'anno, Tonno. E crudele, perche mangia i proprii figliuoli: vede piu con l'occhio destro: che co'l sinistro: mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non viue se non dui anni al più: della sua carne salata si fa la tonnina, e'l Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe. Non ha se non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verso terra.

ANNO TATIONE LXI.

VOL' il Pisanelli, che'l Tonno, & la Palamia siano vn medemmo pesce, ciò è, che quando è piccolo, si domandi Palamia, & quando è grosso, si domandi Tonno: cosa, che non mi par verisimile, poi che le Palamie, i Sombri, & gli Orcini stanno sempre così, & non passano, crescendo, in altra spetie di pesce, si come nò mi par vero, ch'egli habbia saluo vn'occhio, perche ne ha doi, come si vede per esperienza.

Della Sarda. Cap. LXII.

Elettione

Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile presa in mare areoso, e non fangoso, e che subito presa, sia cotta.

Giouamèti

E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumèti

Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio

Cuocendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

E fredda

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Nel tempo della primavera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purché non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LA Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata: quando è piccolina, si chiama membrada, poi sardina, e poi sarda, ma solamente in mare viue, e si piglia: quando è sardina si sala, e volgarmente si chiama alice, ouero ancioa; partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna à dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello, passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del mare: e si piglia cō le foglie della bieta. Le sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dalla flemma, e però se ne dà tal volta à i conualescenti per primo pasto.

ANNOTATIONE LXII.

LA Sarda, la sardina, & l'agone sono tutte d'una medesima specie. Quando ella è grossa, si domanda Agone, quando è piccola, sarda, & quando è minore, sardina. Onde Fracastoro dice, *Sardellarumq; cateruæ his est maior Ago.*

E buon pesce, risueglia l'appetito, & dà buon nutrimento. Vogliono alcuni, che l'alice, ò sia ancioa sia della medesima specie delle sardine, è però miglior, & dà nutrimento più lodeuole. Si deuono tutte mangiar' al principio del pasto, & auanti gli altri cibi. Il capo della sardina serue per supposta à i figliuoli, che patiscono dolor di ventre.



Del Frangolino . Cap. LXIII.

- Giouamēti** Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è migliore l'inverno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.
- Nocumēti** Ha la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero à chi l'usa di continuo.
- Rimedio** Cuocendosi fritto, e condendosi con suco d'aranci, e pepe: ouero arrostito si mangi caldo co'l suco d'agresta.
- Gradi** E tēperato nelle qualità attive, ma è humido nel primo grado.
- Tempi Età** Questo pesce, è migliore l'inverno, ch'in altri tēpi à tutte l'età,
- Complef- sioni.** & complessioni, purchè si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

IL Frāgolino, ch'è di color rosso, simile alle fraghe, fū detto da' Greci *Erythrinus*, à Venetia si chiama *Arbore*: e da' Latini *Rubeli*. E pesce di mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del mare: e subito ch'è nato, si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggono eſſer' ad vn modo, però si crede, che siano tutte femine: e questa grauidenza si vede la ſtate, e però sono migliori l'inverno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di gambarelli, e non sono vagabondi, ma vanno in compagnia de gli altri della sua specie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

ANNOTATIONE LXIII.

IL Frangolino chiamato da' Francesi *Rouget* dà buon nutrimento, genera vn suco sottile, & è buono quando si mangia fresco, fritto con pepe, & con suco di naranci, & freddo. Et questo è quel pesce, quand'egli è grande, ch'è chiamato da' Genouesi *Pagaro*, ò vero *Dentese*. Prouoca il coito, & restagna il corpo.

Dell'Ostrega. Cap. LXIIII.

Che non sia presa in luogo fangoso, e se si può, piglisi di quelle, che sono nate sui i fondi de' nauilij vecchi: sia de' mesi c'hanno la R. e siano mangiate fresche.

Elettione

Ha vn certo succo salato, che muoue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce.

Giuameti

E vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruptione.

Nocumeti

Apparecchiandosi con pepe, oglio, e succo di aranci acetosi, dopò ch'è cotta su la bragia, auuertendo che non si ha da lessare.

Rimedio

E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Gradi
Tempi Età
Comple-
sioni.

E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno lo stomaco molto gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

L'OSTREGA nō ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina, ma da vna sola banda produce vn'ouo, donde esce vn'humor prolifico, e secondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che longamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in se aria, o altro humore: non si può muouere da luogo à luogo, se ben sia staccata, non ha senso, ma secondo il moto della luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche de' fiumi. E desiderata nelle tanole de' Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi, che non hanno la R. non è buona, perche va in amore, & perde il sapore. L'ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.



ANNOTATIONE LXIII.

NASCONO l'ostreghe nel mare, & ne' fiumi; quelle del mare sono più grosse di conca, & dentro hanno manco da mangiare, & quelle de' fiumi son minor di conca, & dentro hanno più latte, in modo che la differenza loro si toglie da' luoghi, oue nascono, & dal nutrimento che pigliano auanti il spotar del sole, & per questo quelle, che nascono in luoco, oue il sol le può scaldare, son miglior di quelle, che nascono in luoghi ombrosi. La conca dell'ostreghe abbrusciata, & ridotta in poluere sottilissimo, fa bianchi i denti, se con essa faran fregati. Vuol' Aristotile, che'l latte dell'ostreghe porti prole, in modo, che se sarà sparso in Mare, di quel lo verranno a generarsi dell'altr'ostreghe, come vogliono alcuni, che si facci il medesimo dell'acqua, doue faran cotti i fonghi, che sparfa in terra, farà nascer de' gli altri fonghi.

Del Granchio. Cap. LXV.

Elettione

Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche ha più virtù del marino: sia di primauera, ò di Autunno, & à Luna piena.

Giouamēti

Gioua à i Tifci, & à quei che sono morficati da' cani rabbiosi, muoue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrice assai.

Nocumēti

La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio

Cuocendosi bene su la bragia viuua, e poi mangiandosi con pepe, e con aceto forte.

Gradi

E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Età

E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALL

IL Granchio ſu detto da' Greci Carcinus, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è ſenza teſta, ha nel petto tutti gli ſtrumenti de' ſenſi. Ha gli occhi che guardano per ſtorto, e la zampa deſtra più grande della ſiniſtra. Uſa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi cammina all'indietro coſi velocemente come innanti, mentre ſta in terra, va per le cauerne: è di longa vita, e nel principio della primavera depone la ſcorza. Mentre ſi cuoce diuenta roſſo, e del ſuo corpo morto naſce lo ſcorpione. Di natura molto ſimili ſono anco i gambari, de' quali nò hanno parlato gli antichi, & i gambarelli nominati ſquille piccole. In Fenicia ſono i granchi nelle riuē de' fiumi di tanta velocità, che difficilmente ſi poſſono pigliare.

ANNOTATIONE LXV.

IL Granchio nò naſce in Francia nelli fiumi, ne in Alemagna, ma ſolo in Italia, del qual ſi ſuol far comunemente vn vnguento contr' il cancro con alume, mele, ſale, & poluer d'eſſo granchio abbrufciato, Oltra di ciò il granchio applicato viuo, & fiaccato ſopra la parte del corpo, che ſia ſtata punta di ferro, ò di ſpina, oue ſij riuaſto il ſtimolo, lo ſcaccia, & lo caua fuori, & ſe farà poſto ſopra il luogo, che farà ſtato morſo da can rabbioſo, con ſale ſi guarirà preſtamente.

Quanto s'è detto del granchio, ſi può dir' ancho de' noſtri gambari, i quali oltra le predette virtù, vagliono anchora per gli Ethiaci, conſeruando loro il calor naturale, & portando gran nutrimento al corpo, quando ſaran ben preparati. Il modo della qual preparatione è che ſi pigli della carne del collo, & delle zàpe, & queſta ſi laui bene con acqua fredda, & ſale tre ò quattro volte, ſin che ſia ben netta, poi, coſi lauata ſi cuoca nel ſero di latte, ò vero nell'acqua d'orgio, & cò la medēma carne ſi formi vn'elettuario.

Delle Telline. Cap. LXVI.

Elettione

Gionameti

Nocumeti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Complef-
sioni.

Che fiano grandi, che fi aprino facilmente, e che fiano ben purgate dall'arena.

Quando fono fresche, la lor' decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orinale: le falate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

La loro carne è di tarda digeftione, e graua lo ftomaco, fa venir la fete, e ftringe il petto.

Cuocendoli con vino, con petrosello, e con altre herbe odorifere, e con fpetie.

Sono calde nel primo grado, & fecche nel fecondo.

Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano affai.

HISTORIE NATVRALI.

DELLE Telline ne fecero breue memoriagli antichi fcrittori, cō dire, che le fresche folueno il corpo, e le falate fatte in poluere, e mefcolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si vede che fia in ufo il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quini si lasciano ftare vn giorno, ò doi, che così deponeranno tutta l'arena, c'haueranno: il vino colto con esse le fa più grate al gufto, e lena loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

ANNOTATIONE LXVI.

LE Telline non si conoscono à Parigi, & di raro si trouano à Niasfeglia, ma solamente à Roma, & à Venetia, oue se ne vende in quantità, & ne fono di tre forti, la prima è di quelle, che si

chiamano

chiamano telline,perche presto crescono,& sono piccole,la fecoda è di quelle,che sono più grandi,& si chiamano regie,& la terza è di quelle,che son di color bianco dentro,& fuori, & ha la gulfia lucida,transparente,& sottile piu dell'altre.

Della Lampreda. Cap. LXVII.

Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo,ò di Aprile, ch'all'ho

Elettione

rae più grassa,e la spinal midolla è più tenera.
È delicatissima al gusto,e pretiosissima nelle tauole: da ottimo nutrimento,& multiplica lo sperma.

Gionamèti

Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca à i podagrosi, & à chi patisce ne i nervi.

Nocumèti

Se si affoga dentro la maluasìa, e se gli ferri la bocca con noce moscata, e i buchi,co i garofani, e si cuoca in vn tegame con nocciolo,pane,oglio,e spetic,e maluasìa.

Rimedio

E calda temperatamente,& humida nel primo grado.

Gradi

E buona d'ogni tempo, per ogni età, e complessione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nervi.

*Tempi Età
Complef-
sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Lampreda ha hauuto questo nome, perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi,perche nel principio della primauera entra nell'acque dolci, & al principio della State ritorna al mare, e nel fine della primauera partorisce doue si troua. Nella State la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento,e nelle tauole è molto desiderata.Da' Latini è chiamata Mustella, e da' Greci Galexia. Quelle che sono grosse,e macchiate si pigliano in alto mare,lontano dal lito,e molto di rado si pigliano ne fiumi,i Tedeschi le chiamano noue occhi.

ANNOTATIONE LXVII.

LA Lápreda nel numero singolare è grãde, & grossa com'vn' languilla, ne si truoua per tutto, ma solo in qualche parte d'Italia, com'à Roma: Et d'Auignone ne portano la quaresima acconcie, che sono molto delicate; Ma quelle lamprede, che sono nel numero plurale, si truouan quasi per tutto, & n'abbonda in Piemonte, & si chiamano lamprede, & in Francia lamproions, ò lamprillons. Sono simili di colore à quelle di mare, & non vi è differenza, senon della grandezza. A Tholosa, oue se ne vende in quantità, si chiamano chatillons.

Della Trutta. Cap. LXVIII.

Elettione

Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano fassi, & precipitij grandi, e non in laghi.

Giouamèti

Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vno humor freddo, che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumèti

Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mangiare, nuoce a' vecchi, & à chi ha stomaco debole.

Rimedio

Si cuoca nell'acqua, e nell'aceto in porzioni eguali, e si mangi con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Età Complessioni.

E buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto, che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto, che per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LA Trutta non fu conosciuta da' Greci, e tra' Latini columella la chiama. piscis varius. Santo Ambrogio la chiama Tructa. Eliano

Trocta.

Trocta. Ausonio disse. *Purpureisq; salar stellatus tergora guttis.* Ella è tutta macchiata di rosso, ò di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito conviene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di vn grassissimo cappone. Quelle de' laghi nucono à gli infermi, ma nò quelle de' fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.

ANNOTATIONE LXVIII.

VIENE in ordine, & in dignità la trutta appresso al carpio-
ne, della qual non occorre dirne di piu di quello, che se n'è
già detto. Sono però differenti tra se & in colore, & dal luogo, oue
si pigliano, perche ve ne sono delle macchiate di rosso, delle gial-
de, & delle bianche, & quelle, ch'hanno la carne gialda, preferisco
no le bianche, & similmente quelle, che si pigliano ne' fiumi chia-
ri, & rapidi, sono le migliori.

Del Themelo. Cap. Et

ANNOTATIONE LXIX.

SEGUE la Trutta in dignità, & bontà il Themelo, così chia-
mato dal buon odore, che tiene in se, simil' all' odor dell' her-
ba, nomata Thimo, come nefa fede S. Ambrogio scriuendo al lib.
5. al cap. 2. de' suoi hexahemerō. *Neque te inhonoratum nostra pro
sequutione Thymale dimittam Cui à flore nomen inoleuit, seu Ticini va-
date fluminis seu ameni Athesis vnda nutrierit flos es.* Nasce questo
pesce solo ne' fiumi, & non in tutti, ma in alcuni chiari, come nel
Thesino, nell' Adice, nel Po, & nell' Orco, & in molti altri fiumi
della Sauoia, & della Francia, doue son chiamati lauaretti, come si
dirà

dirà più amplamēte nel cap. dell' Ombrina . Ne voglio tralasciar, à piacer di coloro, che si dilettono di pescare , di mostrargli il modo, per pigliar facilmente le trutte , & i Themeli ne' fiumi, oue si truouono , Piglisi adonque vna gallina, netta da gli interiori , & mettasegli tre rossi d'vova, vna dramma di zaffarano, & cuscita si metta nel sterco del cauallo per tre ò quattro giorni, & sin' tãto, che si trouino in essa vermicuoli rossi, generati dalla putrefaction d'essa, de' quali, pigliatone vno , & messo nell'homo, tirarà à se le trutte, & themeli, se ben fossero lontani vn miglio, gli altri poi si pòtran ferrar' in vn vaso di vetro ò di terra, & serbarli à quando l'huom vorrà pescare .

Della Tenca. Cap. LXX.

Elettione

Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume , ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo di state , ma di Autunno, ò d' In uerno .

Gionamēti

Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento , ma tagliate per la longhezza della schiena, & applicate alle piãte de' piedi leuano l'ardor delle febri .

Nocumēti

Si digeriscono tardi, grauanò lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari .

Rimedio

Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò con oglio, cipolla, e vua palla, ò rouersciata, e empita con menta, aglio, petrosello, & aceto .

*Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni .*

E fredda, & humida nel secondo grado .

E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici , & da quei che molto s'affaticano .

HISTORIE NATVRALI.

L^a Tenca non è nominata da gli antichi , forse perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del volgo : Solo Cicerone nel libro de Claris oratoribus, fa mentione d' vn oratore Piacentino, il qual per es-

ſer molto faceto, ſu detto per ſopranome il Tenca. Nò ſi trouano mai in mare; ma ne' fiumi, ò nelli laghi: e queſte per il più puzzano di fango, ma quelle de' fiumi, nò ſi pigliano tutto l'anno, ma di Autunno ſono più graſſe, ſono poco ſtimate da chi habita la marina, ma molto da gente di terra. Sono cibo da perſone che molto faticano, & che hanno buono ſtomaco, e però dal Maggio ſino al Nouembre ſono triſtiſſimo cibo.

ANNOTATIONE LXX.

CHE la Tenca appreſſo gli antichi foſſe cibo vile, com'egli è anchora appreſſo di noi, lo teſtifica Auſonio, dicendo, *Et rides vulgi ſolatia Tince*. Et queſto perche viuendo nel fango, & di coſe putride, dà vn nutrimento facile à putrefarſi, però ſi ſuol dir comunemente, che la Tenca genera la febbre. Dicono alcuni, che ſana l'Iſteritia, ò ſia gialdezza del corpo, legandola però viua ſopra l'vmbilico del patiente, & laſciandola ſin che muora da ſe, poi hauerne vn'altra, & far' il ſimile, & coſi d'vn'altra, & la terza ſi trouarà coſi di dentro, come di fuori tutta gialda, hauendo tirato la gialdezza del corpo.

Del Luccio. Cap. LXXI.

Che ſia di fiume, s'è poſſibile, ouero di laghi, che non ſiano pieni di fango, che ſia grande, freſco, & graſſo.

Dà molto nutrimento, & le ſue maſcelle abbruſciate, & fatte in poluere, è benute in vino al peſo di vno ſcudo rompeno la pietra.

E di dura digeſtione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo ſtomaco multiplicando la ſlemma.

Cuocendoli à leſſo inſieme con herbe odorofe, e con oglio, & poi mangiandoli co'l ſapor bianco: ouero arroſto ſu la graticola con origano, & aceto.

E freddo, & humido nel ſecondo grado.

Elettione

Giuamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Complef-
sioni.

Questo è pasto graue, e però conuiene l'inuerno à i giouani, à i colerici. Ma quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e piu digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

IL Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor' esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari: ma ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Tenere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie: sana le sue ferite, co'l toccare la Tenca. E cattiuo per gli infermi, cōtra i Medici da dozzina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

ANNOTATIONE LXXI.

EANCOR' il Luccio vile, & piu presto buono per la plebe, che per gente nobile, & ciuile, del qual scriuendo Ausonio, dice.
*Lucius obscures vltima, cænoque lacunas,
Obsidet, hic nullos mensarum lectus ad vsus,
Fernet fumosis olido nidore popinis.*

Si diletta di mangiar carne, & è molto vorace, & tiranno, mangiando ogni cosa, che se gli appresenta auanti. Scrive vn Pollacco in Cracouia hauer aperto vn Luccio, nel quale vi trouò due piccioli e anadre. Et vn' altro dice, che nel Rodano, andando vna mula à bere, se gli attaccò vn Luccio al labbro di sotto, che spauentata si messe à fuggire, & sbattendo il capo, cascò in terra il Luccio, che preso pesò vintisei libre, essendo le libre loro di sedici oncie.

Il fele del Luccio messo sopra i calli de' piedi, i guarisce.



Dell' Anguilla. Cap. LXXII.

Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.	Elettione
E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.	Giuameti
Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.	Nocumeti
Crucendosi su la graticola, dentro vn foglio di carta cò oglio, petroselo, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni i pochi giorni conseruandosi.	Rimedio
E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.	Gradi
Nel tempo della primavera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purchè non se ne mangi troppo quantità.	Tempi Età Complef- sioni.

HISTORIE NATVRALI.

L'ANGVILLE sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soauì, e delicate: si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito, che è piovuto: riueno, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si diletmano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gl'animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arthusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli anelli d'oro, e d'argento à gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, ch' in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io farò il

Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei. Arcestrato la chiamò Regina, e guida della voluptà. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

ANNOTATIONE LXXII.

NASCE l'Anguilla per putrefattione, & non per propagatione, per vn certo humor grasso, & humido, che si truoua sotto la terra. Scriue il Gesnero, che l'anno 1125. per vn gran freddo, che fu l'inuerno, furon trouate la primavera molte anguille nel fieno morte, le quali fuggendo il freddo dell'inuerno, andorno à nascondersi in quei cumuli di fieno.

La grassa dell'Anguilla messa nelle orecchie, vale alla sordità. Se l'Anguilla si mette nel vino à suffocarsi, & sia dato di quel vino à bere à qualch'uno, il beuitor'haurà sempre in odio il vino; Anchor, che altri vogliano, che non l'Anguilla debba suffocarsi nel vino, ma il sangue d'essa debba mettersi nel vino.

Della Lumaca. Cap. LXXIII.

Elettione

Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata: sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamēti

Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete: e prouoca il sonno.

Nocumēti

Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce à chi pa tisce di Renella.

Rimedio

Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come menta, petrosello, e calamento, e con aglio, e con oglio: ma che sia molto ben cot ta.

Gradi

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Età

E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

*Complef-
sioni.*

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

L *Lumaca* si sa ch'usa il coito, ma se di coite si generi, ò di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: Sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di gesso, e queste così coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i viuari, e le ingrassauano con sapa, farro, & altre cose. Auertiscasi sopra tutto che siano colte in luoghi, che nō siano fangosi, e che nō habbiano mangiato herbe cattiuę. Di ciò sarà giudice lo odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hāno cattiuo sapore, e se sono ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo sucu muoue il corpo. Le migliori sono quelle, che si colgono ne gli spineti.

ANNOTATIONE LXXIII.

L *Lumaca*, che noi mangiamo spesso, per dar' al corpo nutrimento, può anchor portar giouamento, & medicina, massime à Thischì, a' quali l'acqua delle Lumache stillata, & beuuta al peso di mezza libra, la mattina à digiuno, corrobora mirabilmente il fegato, & dà rimedio alla magrezza, & all'estenuation loro.

L'oglio delle lumache vale al dolor delle giunture, che sia causato da catarro, ò vero da mal francese, & fa crescer i capelli calcati, & li fa diuentar biondi. Chiamasi la Lumaca da' Venetiani Boualo, da' Spagnuoli Caracol, & da' Francesi Limasson. Facciassi così quest'oglio, si piglino cento Lumache; & massime di quelle, che montano per gli arbori, & si pestino nel mortaio, & aggiungendoui vn pugno di sale, si mettino poi in vna tasca in luogo caldo, & l'humidità, che distilla, si raccoglie, per far la sopradetta cura. Sono parimente buone per il mal caduco, donde si legge i seguenti versi.

Querito cum duro quas gesto corpore dotes,
Cui spuma Herculeo defluit ore malo.

Della Tartaruca o Testudine. li. Cap. LXXXII.

Elettione

Che sia grossa, piena di oua, & di bilioni cibi pasciuti in casa auanti che si mangi.

Giouameti

Dà grandissimo nutrimento, gioua grandemente à i Tisici, & à gli estenuati.

Nocumeti

E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi.

Rimedio

Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi

E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Età

E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quel

Complef-

li che durano grandissima fatica: ma vuole esser ben cotta, e ben

sioni.

apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

NESSUNO animale, che habbia le penna, le squamme, e la scorza, ha le reni, se non la Testudine, la quale ha la carne di tanta vinità; che se bene se gli taglia il capo, e se gli caua il cuore, nondimeno sopravuiue per molto spatio di tempo. È un fischio breuè, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di doi colori, come sono quelle degli augelli: le sepolisce in terra, e spesso visitandole le cona, e in capo di un'anno fa scir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa un pesto per gli infermi, che è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, e gioua agli Ethici.



ANNOTATIONE LXXIIII.

SONO le Tartaruche di piu sorte, alcune sono marine, alcune de' fiumi, alcune de' stagni, & altre de' boschi: & tutte hanno la medemima qualità, & danno il medemmo nutrimento, cioè è freddo, & humido, per ciò conuengono à gli Ethici, & Thifichi,

Vale anchora la decottione della tartaruca al prurito, ò sia ro-gna secca con prurigne di membri particolari, ò di tutto il cor-po, per ciò che lauandosi con l'acqua, ou' ella sia stata cotta, lo gua-rirà incontinente.

Scrive Palladio, che pigliando vna tartaruca nella man destra, & portandola rouerscia à torno à vna vigna, ò à vn campo, & la-sciandola poi così rouerscia cascar' in terra, & coprirla d'essa ter-ra, impedirà, che la tempesta non farà dāno à quella possessione.

Delle Ranocchie. Cap. LXXV.

Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della piog-
gia.

Elettione

Cotte à lessio con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gio-ua à i dolori de' denti.

Gionamēti

Sono di dura digestione, grauanò lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento è cattiuo.

Nocumēti

Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto d'her-be odorifere, e calde, e con vn poco d'aglio.

Rimedio

Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Gradi

Si deuono vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand' esercizio, ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

Tempi Età
Complef-
sioni.



HISTORIE NATVRALI.

LE Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono nere, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti: viuono solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno doi fegati. V sano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch' in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantità, ch' i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

ANNOTATIONE LXXV.

SONO le ranocchie molto differenti tra loro, perciò che alcune viuono in terra fra l'herbe, alcune ne' stagni, & alcune ne' fiumi, & nell'acque chiare, & queste sono lodate, dando al corpo humido nutrimento, perciò conuengono a gli Ethici, & a i Thisichi, & massime se saran cotte nel brodo di cappone, ò vero se saranno stillate con altre cose humide, come parimènte s'è detto de' gambari, delle lumache, & della tartaruca. Oltra di ciò hanno virtù esteriormente applicate a molte infirmità, come sarebbe a' dolori causati nelle gambe, ò nelle braccia per il mal francese, per il qual comunemente s'usa il ceroto di Giovan di Vigo chiamato de ranis, & vagliono anchor alla pelarella, per conseruar, ch' i capelli non caschino, & far crescer i già cascati. Per il che fare, si pigliano delle ranocchie viuue, le quali si pongono in vna pignatta, & si fanno abbrusciare, & poi la cenere si mescola con mele, ò ver pece liquida, & se ne fa vn vnguento per i capelli. Oltra di ciò se quella cenere sarà mescolata con pece, & applicata al luoco, oue esce il sangue, presto lo fermerà, come più

volte s'è prouato. Il che fa parimente la ranocchia viuua posta, & legata sopra la vena propinqua al luogo d'onde esce il sangue, come se esce dal naso, s'applichi sopra la vena dietro l'orecchia di quella parte.

Vale anchora l'oglio delle ranocchie per il freddo, che viene auanti il parossismo delle febbri, vngendo la schiena, come dice Sereno.

Sapè ita peruadit vis frigoris, ac tenet artus,

Vt vix quesito medicamine pulsa recedat.

Si ranam ex oleo decoxeris, abijce carnem, Membra foue.

Ne lasciarò di dire, che'l seme, ò sij ghiaccio delle ranocchie, che si truoua il mese di Marzo ne' fiumi, guarisce ogni rognà delle mani, ò delli piedi, lauandosi con essa frescamente colta.

De' Cappari. Cap. LXXVI.

Quei che si conseruano nell'aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi. Electione

Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito. Giuamēti

Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, tanto che perdano assai del sale. Nocumēti

Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto ooglio, & vua passa. Rimedio

Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo; ma gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo. Gradi

Sono buoni per i tempi, età, e complessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo. Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

I CAPPARI conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e

M le viscere,

le viscere, e con tutto che stiano nell'acqua, però poco perdono. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'aceto, e particolarmente i Genouesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi, che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliano via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto melato.

ANNOTATIONE LXXVI.

Si deuono vsar' i cappari più tosto per vso di medicamento, che di nutrimento, & in poca quantità, perche sogliono generar' vn fuco crasso, & melanconico, che causa molte obstruttioni, Però auertischino i Medici del nostro tempo, i quali si volentieri li concedono per cibo, che non interuenga loro, com' à quel Monaco d'Amato portoghese, il qual, per vsar molto spesso, & in quantità i cappari, cascò in vn gran mal di stomaco, senza poter dormire, & gli durò fin' tanto, che lasciò l'vso di quelli.

Il frutto, ò il seme beuuto alla quantità di due dramme con vino, & per quaranta giorni, sminuisce la milza.

Scruiamo i naturali, che le foglie del capparo ridotte in empiastro, con sorgia di porco, ammoliscono la durezza delle scrofole, & se colui, à chi duole vn dente, morderà spesso nella radice del capparo fresca, gli leuarà il dolore. Si come fa parimente cotta cō aceto, & tenuta in bocca. Il fuco delle foglie ò radici messe nell'orrechia, leua il tinnito, & ammazza i vermi. Se ne fa vn'oglio, che gioua alla durezza, & opilation della milza, si come fa il frutto, vfato in insalata con oglio, & zuccaro, & se si mangia cō l'coriandolo, sarà piu preparato.



Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi fresco, ouero granito, & maturo per l'inuerno, o con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Elettione

Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Gionameti

Tarda alquanto a digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto: allottiglia, e infiamma il sangue a quei che sonocolerici.

Nocumeti

Mangiandone in poca quantita che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Rimedio

E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molto lo pongano caldo nel terzo.

Gradi

E buono di ogni tempo, per ogni eta, & complessione; ma i giouani, & i colerici ne hanno da mangiar poco.

Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

Il Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi co'l gustarlo, e gli fa diuentare accutissima la vista offuscata: ilche ha fatto conoscere a gli huomini, ch'egli e valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualita che in esso imprimeno le serpi, co'l fregarli sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e pero e introdotto il costume di aprirli, sbatterli be bene, guardar che no ci stiano dietro, e poi per un pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma bisogna mangiarne poco, perche insama il sangue, e co'l tempo genera la pietra, perche come apertino porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.



Della Baciglia, & Sparagi. Cap. LXXVIII.

Elettione

Che siano domestici, colti freschi, e che le cime incomminci-
no à riguardare verso la terra.

Gionamēti

Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accre-
scono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumēti

Inducono nausea quando si mangiano freddi, & à stomachi
colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio

Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano
l'amarrezza; e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e pepe in
quantità.

Gradi

Sono caldi nel primo grado, & humidi tēperatamente, se ben
Galeno pare che non si sappia risolvere della loro qualità attua.

Tempi Età
Complef-
sioni.

Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le età, e com-
plefssioni, e massime di vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

GLI Sparagi nutriscono più di tutti gli altri herbaggi: e se si
mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo stomaco, Mondano le
reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezza-
ti nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice, che
lo Sparago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le fe-
mine. Tuttania per proua si vede che aumentano e prouocano il coito,
il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'uomo col
succo del Sparago non può esser trafitto dalle Api: Nascono bel-
lissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale, Mollis in
æquorea quæ creuit spina Rauenna, nō erit incultis gratior Aspa-
ragis. Cesare per esprimere la velocità di vna cosa diceua. Citius quā
Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiama-
uano Asparagi.



ANNOTATIONE LXXVII. ET LXXVIII.

Il medemmo si può dir del finocchio, della baciglia, & delli sparagi, che piu presto siano vsati come cibo medicinale, che per nutrire; attelo, che mangiandone anchor d'essi in quantità sogliono generar colera ruginosa, & mala. Il seme del finocchio preso nel fin de' cibi, scaccia la ventosità. La radice de' sparagi applicata sopr' i denti, che dogliono, acqueta il dolore. Si fa anchora del finocchio vn liquor per gli occhi pretiosissimo tagliando i festuchi del finocchio dolce l'Autunno doi palmi alto da terra, impiendo la concauità di che riman in terra con zuccaro candido, poluerizzato, & atturando il buco di sopra con carta pecora, poi passat' vn giorno, tagliandosi, si ricoglie il liquor, che vi è dentro, & si serba per gli occhi.

De' Spinaci. Cap. LXXVIII.

Che siano teneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso: e che siano vn poco bagnati dalla pioggia. **Elettione**
Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, moueno il corpo e mollificano la gola. **Gionamēti**
Generano molta ventosità, nuococono à gli stomachi freddi, e generano vn' humore acquoso. **Nocumēti**
Se si cuococono nella padella, senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condifcono con oglio, pepe, e suchi acetosi, & uua passa. **Remedio**
Sono freddi, & humidi nel primo grado. **Gradi**
Sono buoni quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici. **Tempi Età Complexfioni.**



HISTORIE NATVRALI.

Lo spinace è herba nuoua, non conosciuta se nò da' moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminafi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali à poco à poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gomito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo ben coltiuiato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Ilche è falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo sucu beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pestata si pone su la puntura.

ANNOTATIONE LXXVIII.

ACOLORO, i quali hanno la voce, ò l'anelito impedito, gioua l'uso de' spinaci, & à coloro, che tosson spesso, principalmente se la mattina si piglia vn brodo di spinaci cotti con butiro fresco, ò oglio di mandole dolci.

Se metterai qual si voglia sorte di legumi à mollo nella decottione de' spinaci per vna notte, diuentaranno di buonissima cotta. Gli antichi vsauano l'attriplice, in luogo, che noi vsiamo li spinaci; ma sono i spinaci di miglior nutrimento, che l'attriplice.

Della Lattuca.

Cap. LXXX.

Elettione

Quella ch'è stretta, detta capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci à far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

E facile

E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, ac-
cresce il latte alle donne, leua le vigilie, ſtagna il fluſſo del ſeme,
e ſmorza l'ardore del ſtomaco.

Gionamēti

Oſcura la viſta, indebolisce il calor naturale, corrompe lo ſper-
ma, e lo fa ſterile, toglie l'appetito del coito, fa il cōpo pigro, e
nuoce allo ſtomaco debole.

Nocumēti

Mangiandola con menta, ò con la ruchetta, ò con altre herbe
calide: e più preſto cotta, che cruda, ma ſopra tutto ſe gli beua ap-
preſſo buon vino bianco.

Rimedio

E fredda, & humida nel ſecondo grado, e però per ſuo tempe-
ramento ſeco ſi meſcolano l'herbe calide.

Gradi

E buona ne' tempi caldi, & ardenti à giouani, & à quei che ſo-
no colerici, e ſanguigni, e di ſtomaco calido, i cui ardori leua, con
dita con l'aceto.

Tempi Età
Compleſ-
ſioni.

HISTORIE NATVRALI.

MOLTI impertinente mente biaſmano la lattuca, con dire, che
ella generi troppo ſangue. Il che non fa, ne eſſa, ne neſſuna ſorte
di herbaggi, ma quando ſoſſe, meritarebbe lode, e non biaſmo. Ella
non ſtringe, ne muoue il corpo, perche non è auſtera, ne acerbà, ne acre,
ne ſalfa. Dice Galeno, che la lattuca in giouenti gli ſmorza l'ardore
dello ſtomaco, & in vecchiezza lo faccua dormire. Non ſi lauì quan-
do ſi ha da mangiare cruda, nell'acqua freſca, come comunemente ſi
fa, perche ſe gli leua vna certa ottima qualità ſuperficiale, laqual tolta
via, fa che la lattuca debilita, & offuſca la viſta, & acquiſta per l'ac-
qua gran ventosità: ma tolte via quelle frondi di ſotto, che di terra ſo-
ogliono eſſer ripiene, ſi mangino quelle tenerelle di dentro: conferiſce à
gli ardori della teſta cauſati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila.
Smorza l'ebullitione del ſangue. Gli antichi la mangiauano doppo ce-
na per reprimere i fumi dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche
mangiauano poco la mattina, e la ſera poi crapulauano ſenza diſcret-
tione. Martiale diſſe, Claudere que cœnas lactuca ſolebat anorum,
Dic mihi cur noſtras inchoat illa dapes? Ariſtoſeno Cireneo ada-

quana le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescesser o più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.

ANNOTATIONE LXXX.

La lattuca è da molti biasmata, per esser fredda, la cui freddezza difficilmente si può vincer dal calor nostro naturale, & per esser da Oribatio posta nel numero de' cibi, che sogliono generar cattiuo suco, Però se si mangiarà co'l pepe, si verrà à corregger la sua malitia, & come dice Galeno, darà al corpo vn suco più lodeuole, che l'altre herbe, eccetto però la boragine, la bugolosa, & simili.

Dicono, che beuuta la decottione delle sue foglie con acqua d'orgio, & zuccaro, apporta quantità di latte alle nutrici, fregandocene poi le mammelle con le mani. Il suo latte meschiato con latte di donna, & messo ne gli occhi, leua lor le macchie. Il suo seme infuso in acqua, doue sia stat' estinto l'acciaio con poco d'auiolo poluerizzato, è ottimo rimedio contra i fiori bianchi delle donne.

Della Indinia. Cap. LXXXI.

Elettione

Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che non habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.

Gionamēti

Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venir buono appetito, ne' tempi che sono molto caldi.

Nocumēti

Nuoce l'uso di questa herba à quei che sono paralitici, che hāno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedio

Mangiandosi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Ruchetta, ò con altre herbe calide, che così se gli leua il nocumento.

E fredda

E fredda nel principio del ſecondo grado, & humida nel fine del primo.

E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e ſanguigni, e che hanno lo ſtomaco moltocaldo.

Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

L'INDIVIA domeſtica è più fredda, e più humida della ſeluaggia, & al guſto ancora più inſipida, eſſendo che le coſe ſeluaggie hanno più ſapore, perche hanno più ſiccità. Gioua la domeſtica molto al ſegato infiammato, & opilato. Apre le oſtruttioni, purga il ſangue, e ſana la rognà, ſmorza gli ardori dello ſtomaco, & in tutto e per tutto corriſponde alle virtù della lattuca. Il ſuco di queſt'herba beuuto ſana le morſicature de' gli ſcorpioni, e coſi anco fa l'herba poſta ſopra in modo di empiaſtro. Uſaſi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à propoſito per rinſceſcare tutte le parti, e viſcere di dentro. Mangiſi e cruda, e cotta ſecondo la forza, & il calore che tiene lo ſtomaco.

ANNOTATIONE LXXXI.

L'INDIVIA con la ſua radice peſta, ò empiaſtrata, ò vero beuuto il ſuo ſuco, guariſce i morſi de' ſcorpioni, delle veſpe, & d'altri animali piccioli venenofi. Riſerisce Ramondo Lullo dell'acque, qualmente l'acqua di inthibo, ò ſia d'indiuia, raffredda tutti gli affetti caldi, & ſana tutte l'aduſtioni fatte da acqua, ò da fuoco, lauandole con quella. Vale contra le febbri terzane, & a' rinchiudimenti di viſcere, beuendone, & bagnando di fuori il corpo.



Della Boragine. Cap. LXXXII.

Elettione

Quella ch'è in vso commune, la quale è la vera bugulosa descritta da gli antichi, e si colga co' fiori.

Gionamēti

Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua à i conualescenti, e conforta tutte le viscere.

Nocumēti

Non si digerisce molto presto, ma particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedio

Se si cuoce nel brodo di buona carne; si fa più digestibile, e perde ogni asprezza: del resto ella è lenza malitia à fatto.

Gradi

E calda, & humida nel primo grado.

Tempi Età

Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni.

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

APVLEIO nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Bugulosa Coragine, perche ha gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi co' l tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine, la qual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grand' allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pēsieri piaceuoli, e giocondi. e però gli antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febbri, e gioua, e mitiga l'inflammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si vñ frequentemente, poi che se ne scriuono tante lodi: l'istesso fa il Zuccaro Boraginato, e l'acqua della Boragine distillata.



ANNOTATIONE LXXXII.

Q VANTONQVE dottamente il Pisanelli habbi scritto della boragine, nondimeno perche attendendo alla breuità, non ha potuto, se non in parte, scriuer' alcune marauigliose virtù di quest'herba, mi è parso di non tralasciarne alcune altre principali, che si leggono di essa, à beneficio del corpo humano. Concioſa che cuocendosi la dett'herba con mele & acqua, guarisce singolarmente l'ulcere della bocca, presta gran giouamento alla tosse, & asprezza de' polmoni, & genera lodabilissimo sangue. L'uso di essa, & de' suoi fiori nelle viuande, & insalate è molto lodabile. Vuol Marsilio Ficino, che l'uso de' fiori di boragine mantenghi l'huomo giouane, & allegro, donde s'ha acquistato il nome di boragine, perche hauendo gran proprietà d'allegrear' il cuore si domandaua coragine, & corrompendosi poi co'l tempo il nome, s'è mutato il c. in b.

Della Cicoria. Cap. LXXXIII.

Quella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano co'l Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.

Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiammazione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il fucò che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, o altre herbe che siano calide.

E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime la state.

Electione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Cicoria è il più potente, & efficace rimedio, che si possa usare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à catarrhi: ma si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa la stiate mangiare le cime tenerelle della cicoria crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco vi si mescola la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotentemente l'appetito, e fa saper buono il bere. Eccì vna specie di cicoria detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane; qual dicono i superstitiosi che il suo succo incorporato con oglio, & unto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

ANNOTATIONE LXXXIII.

OGNVNO può sapere si come la decottion della cicoria beuuta in forma di sciroppo, è vtile alla gialdezza, & alla calidità del fegato. Il suo succo beuto di doi giorni l'vno à digiuno, ferma lo sputar del sangue. La dett'herba pestata, & messa sotto la mammella sinistra, guarisce il tremor di cuore. Non posso se non biasmar i Medici del nostro tempo, che concedono la cicoria cotta per insalata a' febricitanti, hauendo scritto Galeno nel lib. della bontà de' suchi, che la cicoria è del tutto cattiuà.



De' Lupuli.

Cap. LXXXIIII.

Quelli che all' hora spontano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Elettione

Generano humor perfetto, & agguagliano gli humori; confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Gionameti

Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Nocumeti

Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l' usa, si mangiano conditi con oglio, & aceto comunemente.

Rimedio

Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidì nel primo grado.

Gradi

Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

ILUPVLI nō furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l' altre herbe, che si mangiano, di bontà di suco: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tanta virtù, siano così poco vsati: che in vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con gradissima diligenza si coltiuano ne gliorti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Ceruosa. Plinio consigliuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo sciroppo è miracoloso nelle febbri coleriche, & pestilentiali.

ANNOTATIONE LXXXIII.

DELLA virtù de' luppuli hauendone scritto l'author predetto assai copiosamente, non occorre al presente dirne di piu per quanto importi l'vso commune di essi, solo dirò con esso lui, che l'vso loro è molto al proposito per gli hidropici. Il lor succo, ò vero le foglie trite, & con farina d'orgio applicate al fronte di coloro, che patiscono dolor di testa per calidità, portan loro gran giouamento, & la decottion' de' fiori si dà vtilmente à bere à gli auelenati, & à i rognosi.

Della Melissa, ò Citronella. Cap. Et

ANNOTATIONE LXXXV.

NON ha fatto il Pisanelli mention' alcuna della melissa, da' Toscani chiamata citronella, qual però è dotata di molte virtù, perche à chi l'vsa, rende l'animo allegro, gioua all'humidità, & frigidità del stomaco, prouoca la digestione, apre l'opilationi del ceruello, ritorna i spiriti nelle sincope, ò sian vanità, corrobora la debolezza del cuore, & in somma per il suo buon'odore scaccia ogni trista imaginatione, & fantasia causate nel sonno da' huomini melanconici, d'onde viene, che da molti si chiama herba conforta cuore.

Fassi di essa vn'acqua, che produce buona memoria, & fa buon' intelletto, & si fa in questo modo. Si piglia la quantità di melissa fresca, che l'huomo vuole, laqual si mette in infusione con vin bianco, & poi si fa stillare, beuendone la mattina à digiuno come si fa dell'acqua vita.



Della Menta. Cap. LXXXVI.

La piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuc-
cia, & da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamente le
cime.

Elettione

La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta: massime
s'è freddo, e debole: consuma la flemma, e risueglia gagliardamē-
te l'appetito.

Gionamēti

Nuoce à chi hà lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda
notabilmente, & affottiglia il sangue, e l'infiamma.

Nocumēti

Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'erbe frigi-
de, com'è la lattuca, la cicoria, e la porcellana, & altre simili: & in
tempi freddi.

Rimedio

E calda & secca nel secondo grado intenso, ouero nel terzo
rimesso,

Gradi

E buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e me-
lanconici.

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALL

LA Menta amazza subito con grande efficaccia i vermi nel corpo
de' fanciulli, dandosi vna dramma del suo succo, con mezza oncia
di agro di cedro, ò di zuccaro rosato, ò di sciroppo di scorza di cedro.
Leua il songhiozzo, la nausea, & il vomito, e dà gran forza allo stoma-
co. Onde disse la Scola Salernitana. Nunquam lenta fuit stomacho
succurrere mentha. Il suo sciroppo per questi effetti è singolarissimo
fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le
flemme potentemente, sana la grauezza, fa buon fiato, e gioua alla me-
moria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insala-
te, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato
odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo
spesso ritrouata in atti veneri con Plutone, si come fauleggiano i Poe-
ti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

ANNO TIONE LXXXVI.

TRA le rare, & notabil virtù d ella menta, che si leggono, si troua, ch' ella rimuoue il vomito, che prouiene dal sangue, ò vero da gli humori freddi, & che è molto profiteuole al morso de' cani rabbiosi. Riferisce in oltre Aristotile ne' suoi problemi, che gli antichi capitani non voleuano, che ne' lor castelli, & palazzi vi si portasse della menta, ne si piantasse ne' lor horti così scriuendo, *Mentam ne comedas, nec plantes tempore belli*, Et questo faceuano, acciò che i soldati, mangiandone, non venessero à proròper in libidine, per i fiati, & humidità, ch' ella vien' à generare, per i quali poi si causa il coito, & acciò che nò venessero ad esser piu deboli, per causa della colliquatione del seme, che s' induce dalla mēta, si come parimēte ne scriue Hippocrate nel 2. de dieta, oue dice, *Menta saepe comesta colliquat semen, & corpus debile facit*. Per questa medemma causa alcuni sci uono, che per impedir, che'l latte mangiato non si coaguli nel corpo, conuiene à colui, che l' ha mangiato di masticare, & mangiar delle foglie di menta, perciò che ella ha questa virtù d' impedir la coagulatione del latte, & fatto con quella vn' empiastro sopra le mammelle, oue resta il latte coagulato, presto lo dissolue, & impedisce la coagulatione.

Vale anchora à conseruar' i formaggi da ogni corruttione, irrorandoli del sucò ò della decottione della menta.

Dell' Acetosa. Cap. LXXXVIII.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Che sia nata, & coltiuata negli horti, & non nelle campagne: & che non rossegi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febbri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, è sana il flusso.

Nuoce à i melanconici, & inasprisce lo stomaco, & à chi l' vsa di continuo rende il corpo stitico.

Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra le

qu ali

quali sia la lattuca, ch'è humida, e la menta ch'è calida.

E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

E buona solo ne' tempi caldi, nelle infirmità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

*Tempi Età
Complef-
sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'ACETOSA è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto. è ancor'ottima nelle febbri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, usando la sua decoctione in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il sciroppo che si fa del suo succo: è ancora per la sua stiticità ottimo rimedio per le Dissenterie, e per tutte le spetie de' flussi. Ha ancora virtù di incitare l'appetito, e però molti se la mangiano così cruda co'l pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da' Greci moderni è detta *Oxalis*. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori, simili à i ferri delle lantie, roseggianti, e lucide.

ANNOTATIONE LXXXVII.

TR V O V O, che la foglia dell'acetosa cotta nella cenere calda ha virtù singolare di risoluer, & di far spontar' i tumori degli occhi. Il suo seme poluerizzato, & beuuto con acqua, ò vino, ferma le dissenterie, & essa infusa in aceto, & mangiata à digiuno, è preseruatiua dalla peste, le cui foglie ben battute, & messe sopr' i polsi, mitigano l'ardor della febbre. Il suo sciroppo in virtù è simile à quello del cedro, & dà gran giouamento. Ess' herba conferisce à mitigar' i dolor de' denti causati per discesa d'humor caldo, se co'l decotto di tal' herba si lauara la bocca.

Della Timpinella.

Cap. LXXXVIII.

Elettione

Quella spetie più minuta, che si semina ne gli horti per l'vso dell'insalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fusti rossiccianti.

Giouamēti

Mondifica le Reni, e la Vescica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumēti

E vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stitico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il sangue.

Rimedio

Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata con altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo fouerchio, che tiene.

Gradi

E calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi età
Complef-
sioni.

In poca quantità, è buona sempre; ma particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

LA Timpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i sempliciſti la riducono sotto la spetie della sassifragia, per la grā virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pierre, e la renella dalle reni, & dalla vescica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, o l'acqua labbiccata, ò l'erba cruda, ò secca in poluere: & empiastata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro in vino.



ANNOTATIONE LXXXVIII.

La pimpinella d'horto da noi in queſte parti di Piemonte molt'vſitata nell'inſalare, preſa in bevande, è ſingolar rimedio à reſtringer' il fluſſo menſtrual delle donne, & ogni altra ſorte di fluſſo di corpo, maſſime per diſſeccar le piaghe, & vlcere, applicandoſi in forma d'empiaſtro. Di lei ſe ne fa gran conto in tēpo di peſte, Et il Corte medico famoſo ne compone vn ſciroppo contra la peſte, & ſcriue, che l'vſo frequente della pimpinella è ottimo preſeruatiuo contra le malatie periculoſe. Se metterai il ſegato di vitello, ò di qual ſi voglia altr'animale inuolto nella pimpinella al freſco, lo conſeruarai quattro, ò ſei giorni, come ſe foſſe ſcorticato all'hora dal corpo de gl'animali; Meſſa ancho nel vino quando ſi beue, lo rende piu giocondo, & dà conforto al cuore.

Del Petroſello. Cap. LXXXVIII.

Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci ſono ancora i fiori, ne il ſeme, perche ſono più odorofe, e più tenere: e le radici quando ſono di mezzo tempo. *Elettione*

Prouoca l'orina, & i meſi gagliardamente, netta il ſegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al ſtomaco, e la ſua decoctione è contra i veleni. *Giouamēti*

Il ſuo nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il ſangue, riempe la teſta, & è di difficile, e tarda digeſtione. *Nocumēti*

Mangiandoſi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minetre: e la radice ſia molto ben cotta. *Rimedo*

E caldo nel ſecondo grado, & ſecco nel fine del primo.

E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici. *Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Petrosello anticamente si chiamaua Appio de gli borti, & era in vso, com'è ancor' hoggi quasi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: e veramente pare che quest' herba sia preferita all'altre, tanto quanto ch'entra nelle false, nelle minestre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il petrosello. Ha gran virtù di risolvere le durezza delle mammelle, causate dal latte congelato. Così crudo, come cotto fa urinare, ma molto più, il seme, che l'herba. Il seme gioua à i velni delle serpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventosità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

ANNOTATIONE LXXXVIII.

L'AQVA di petrosello d'horto, pesto, stillata, conferma l'appetito, dissolue la ventosità del corpo, & dello stomaco, conforta la digestione, & purga i cattui humori del petto, & meglio delle reni.

L'empiaistro fatto di foglie di petrosello, con medolla di pan bianco, guarisce il fuoco saluatico, risolve l'enfiaggioni delle mammelle, & fa perder il latte alle donne di parto. Fritto nella padella con oglio, & messo sopra il pettignone, fa urinare. L'vso del petrosello leua il cattiuo fiato della bocca, & se si gettaranno le foglie d'esso sopr' i laghi, & peschiere, ricrearannosi i pesci, & se ne rallegreranno molto.



Del Dragone. Cap. LXXXX.

Che sia coltiuato ne gli horti grassii, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma non quelle che sono sparfe per terra.

E la migliore herba che si adoperi per fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda compleffione non vfino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Mangisi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'indiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

E Caldo nel secondo grado intensamente, quasi che tocca del terzo, & secco nel primo.

E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici, ma nuoce à i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Dragone herba nõ fu in cognitione de gli antichi, perche questa nõ è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest' herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, cosi interna, come esterna. Et per sanare le doglie fredde de' denti, e delle gingiue, la cuono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe fredde.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Complef-
sioni.

ANNOTATIONE LXXX.

QUEST' herba essendo in virtù molto simile alla ruccola, ò sia rocchetta, non si deue mangiar sola, ma con lattuche, & altre simil' herbe, & per esser' herba nuoua, sin' hora non si scuoprano altre virtù principali, che le raccontate dal Pisanelli, saluo che stillata & ridotta in acqua, preserua l'huom dalla peste.

Del Cauolo. Cap. LXXXI.

Elettione

Che siano teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, ch'habbian le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Gionamēti

Se si mangiano mal cotti; mouono e lubricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nocumēti

Nuocono à i melanconici, & massime al tempo della state, che sono molto piu duri de gli altri tempi.

Rimedio

Se si cuocono à lessò, la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi

Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempietà

Solamente si lodano la primavera le sue cime dette broccoli. il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

Comple--
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IBROCCOLI hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono: & se sono mal cotti; lubrificano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quando è piu largo, & aperto; tanto piu è sano, & saporito: perche è digerito dal caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa veder sogni spauenteuoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la vbbriacchezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime la state: & non gli deono mangiare se non quei, che molto faticano, cot-

ti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i caoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occorre che si mägino, sempre si deue bere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

ANNOTATIONE LXXXI.

Sono i caoli di varie & diuerse spetie, alcuni sono lischi, alcuni crespi, alcuni torzuti, & altri capucci, hanno però quasi tutti la medemima facoltà, qual'è, che cotti leggermente, mangiati, muouono il corpo, & biscotti, lo restringono, Onde mi par che male scriua il Pisanelli, che mangiati, si debba bere il brodo appresso, perche essendo lenitiui, conuerrebbe prima bere il brodo, & poi mangiar' i caoli. Sono stati i caoli in tanta reputatione appresso i Romani, ch'hauendo cacciato i Medici di Roma, si preseruono, & curorono sei cent'anni da mali, solamente con l'vso de' caoli, & per ciò Crisippo ne fece vn libro tutto intiero. Dassi il suco con vtilità grande à bere à color, ch'hanno mägato fonghi velenosi, & il suo seme peltato grossaméte, & infusa nel brodo di carne, gioua al dolor colico, & fana i Thisici. Cotto il medemmo caolo, & mangiato con pepe longo, beuendone il brodo, genera copiosissimo latte alle donne, ch'alattano. Cotta la medolla de' gamboni, ò fian trossi, & mangiata con zuccaro, gioua alli stretti di petto, alla tosse, & à coloro, ch'han la voce rauca. Dicono, ch'i fanciulli mangiando de' caoli, crescono piu presto. Ha la decoction' del caolo facoltà di ritardar' & leuar l'vbrachezza, perciò che prouocando l'vrina, fa presto descender' il vino, In modo che mancando le vaporazioni del vino al ceruello, necessariamente cessa l'vbrachezza, perciò i caoli, come vogliono gli Agricoltori, restano inimicissimi delle viti.



De' Cardi, & Carcioffi. Cap. LXXXII.

Elettione

I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, e non duri.

Gionamēti

Sono grati al gusto gli vni, e gli altri: prouocano l'orina muouono la ventosità, & aprono le ostruizioni, & accrescono il coito.

Nocumēti

Sono i Cardi molto vētosi, nuouono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestion, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuouono tanto.

Rimedio

I Cardi si hanno, da mangiar con pepe, e sale nel fine delle mēse, cotti, e crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso cōdimento.

Gradi

Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Tempi Età
Complef-
sioni.

Sono buoni gli vni, e gli altri più cotti che crudi, ne i tēpi, età, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Q VANTON QVE siano molte spetie di Cardi, nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno biāchi, e teneri, e con sale, e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, per che eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i carcioffi, detti da Teofraſto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cuocendone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le spetie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluaticchi, ma à me pare, che i domestici siano di gran longa migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.



ANNOTATIONE LXXXXII.

CH I cerca di viuer longamente sano, fugga l'vso de' cardi, & de' carcioffi, i quali, anchor, che siano caldi, inducono però obstrutioni, per il lor fuco crasso, & melanconico, si come ne dimostra Oribasio nel lib. 3. al cap. della bontà, & malitia de' cibi, & Galeno al 2. de gli alimenti dice, parlando de' carcioffi, *Praui succi est edulium*, il che s'intende anchora del cardo, per esser tutti d'vna medesima specie. Gioua però la decottione del carcioffo à coloro, che patiscono fetore sotto le scelle, lauandosi con essa. Così la decottione della radice prouoca l'vrina, & i mēstrui alle donne. Et come dicono alcuni vale alla scolation de' reni, il che non par ragioneuole, poi che à coloro, che patiscono tal male, & spesso mangiano di carcioffi, ò cardi, augmenta lor' il flusso del seme, ò sia la scolatione; vnglion' alcuni, che'l fuco delle foglie de' carcioffi, dat' à bere alle donne alla quantità di quattr' oncie, facci conoscer, s' elle son grauide ò nò, perche se son grauide, lo vomiteranno.

Delle Carote. Cap. LXXXXIII.

Le migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno. Elettione

Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si preferiscono alle pastinache, & aprono le opilationi. Giouamēti

Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità. Nocumēti

Si cuocono assai, che così perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandolo si condiscono. Rimedio

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo. Gradi

Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici. Tempi et à Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALIA

LE Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle, che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le specie aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, e le biache nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gustuoli, e grate nelle menfe.

ANNOTATIONE LXXXXIII.

DIRÒ breuemente co'l Pisanelli, che tutte le carote, di che sorte si siano, fanno orinare, leuano i dolor colici, & prouocano i menstrui alle donne. Sono buone alla tosse, alla pleuresia, & alla hidropisia: Ma chi ne vuol mangiar, bisogna, che le facci cuocer due volte, & gettata via la prima, & seconda decottione, la terza volta si deuue cuocer, com'ha descritto il detto pisanelli.

Rauanelli, Della Radice. Cap. LXXXXIIII.

Elettione

Che sia tenera, ma non dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche piu valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Giuuameti

Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce.

Nocumeti

Fa smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pedocchi, nuoce à i denti, & alla vista.

Mangifi

Mangiſi doppo paſto, che perde nella digeſtione ogni malitia: ma le fue frondi, & il caule ſi mangi auanti, perche muoue l'appetito.

Rimedo

E calda nel ſecondo grado, & ſecca nel primo.

Gradi

E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto ſi affaticano, e ſono di caldo ſtomaco.

Tempi Et à
Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Radice, che ſi mangia cruda comunemente, in alcuni luoghi ſi chiama Rauano, ò Rauanello. La domeſtica ſi può mangiare auanti paſto, purchè ſia in poca quantità, perche riſueglia l'appetito, e fa ſapere buono il bere, maſſime ſ'è vn poco acuto, e forte. Il Ramoraccio ch'è ſeluaggio, opera valentemente, per eſſer molto caldo, e molto acuto: ma è cibo da perſone, che ſiano eſſercitate, e che molto ſi affaticano. Non ſi ha da mangiare auanti paſto, perche tira à ſe il cibo, e lo fa ſtar ſoſpeſo, ond'è molto atto al vomito. Ma doppo paſto aiuta la digeſtione, e fa orinare. La Radice nuoce alla viſta, ma la ſua acqua diſtillata, & inſtillata ſana il male de gli occhi. ſuole accreſcere la vètoſità à quei che hanno i dolori colici, le frondi ſanano i liuidi delle percoſe.

ANNOTATIONE LXXXIII.

PER CHE le radici, ò ſian rauanelli generano rutti puzzolenti, ſecondo, che diſcriue il Piſanelli, eſſi ſi prohibiranno, ſe nò ch'appreſſo hauer mangiato il rauanetto, ſi mangi qualche cimetta d'Iſopò, ò di thimo, ò di origano, ò che eſſi ſi mágino cò oglio & auanti gli altri cibi: onde dice quel poeta, *Et ſunt ante cibū, qui magis apta probent*. Come vuol ancho Galeno, ch'à queſto modo diſcedono facilmete, muouono il corpo, prouocano l'vrina, & fan, ch'i cibi ſi diſtribuiſcono, & digerifcono per le vene, ancor, che eſſi ſiano difficili à digerirſi, per il ſuco da lor generato, qual'è cattivo.

uiffimo, & fogliono, à chi ne mangia, assai prouocar il vomito, peruerter il stomaco, portar dolor di testa, & generar catarro; per ciò dicefi volgarmente, *Rafanus digerit, & non digeritur*, ciò è causa digestione, & esso è difficil da cuocersi, per il suo sucu cattiuo, & puzzolente, com' appare per l' essemplio, che macerandolo nell' acqua, la corrompe, & putrefà, & per i rutti, ch' induce (da quali ogni ciuil persona deue guardarsi) vorrei, che si mangiasse- ro auanti il pasto, contr' il Pisanelli, & Dioscoride, il che nõ trouo però, che sia contra Galeno, perche l' vno parla della distribu- tione, ò sia digestione, & l' altro della concottione. Ne si facci tan- ta differenza trà la radice, ò sia rauanetto, & il ramoraccio, che l' vno si debba mangiar auanti' l' cibo, & l' altro doppio, come vuol' il Pisanelli, chiamando l' vno domestico, & l' altro saluatico, ma tenendoli tutti doi d' vna qualità, lodarei à chi ne mangia, d' vsarli in poca quantità, & auanti gli altri cibi, & non far, come soleua già far' vn medico, al qual piaceua tal cibo, che per accordar Dio- scoride con Galeno, ne mangiaua parte in principio del pasto, & parte appressò. Apportano oltra ciò molte commodità per la sa- nità de gli huomini, per ciò che l' acqua stillata del rafano nel ba- gno di maria, poi ritornata di nuouo: sopra la feccia restata nel lambicco, & reiterata per tre volte, & fatta poi seccar la feccia, & messa in poluere, & data con quell' acqua, prouoca mirabilmente l' vrina, & rompe la pietra. Le foglie cotte in menestra in luogo de' caoli, risogliono l' opilationi del fegato, & della milza.

Il sucu beuuto al peso di doe oncie con maluasìa, fa vrinare. La scorza al peso d' vn' oncia con mercorella, & quattro grani di zaffarano, & dramme doe di sucu di fauina con vna dramma di cinamomo, peste tutte nel mortaio, legate in vna pezza, & appli- cate alla matrice della donna, la fa partorire, & se' l' sucu si mesco- larà con oglio di mādole, & vin bianco, & vn poco di coloquin- tida, & si farà bollire, leuàrà il rumore, ò sia il suono, che dentro l' orecchie si sentirà, mettendolo caldo.

Della Rapa. Cap. LXXXV.

Che sia tenera, nata in luoghi, & colta in tempi freddi, dopo Elettione
cauata dalla terra, longamente si conserui, perche così perde la ve-
tosità.

Dà assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile Gionameti
in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i Nocumeti
porri, & è di tarda digestione, e talhora mordica il ventre.

Si ponga nell'acqua fredda, e due volte si cuoca: e buttate Rimedio
quelle acque, poi si cuoca in brodo di carni grasse, co'l fenocchio,
e spetie.

E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel Gradi
primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

E buona ne i tempi freddi per tutte le età, e complessioni, ec- Tempi Età
cetto per quei che patiscono ventosità. Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LE Rape, per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però
i poeti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa.
Plinio dà il primo luogo a quelle del contado di Norcia. Le rape, &
Nauni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però del-
l'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nauni sono vn poco più
pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La rapa ri-
scalda le reni, ma fa gonfiare il ventre, nutrice più presto molto che
poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongano
spetiarie, & herbe calide, che così diuenti migliore. Cruda è nemica al-
lo stomaco, lo mordica. & non si digerisce. Quei che le vogliono man-
giare arrostate, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongano so-
pra i legni accesi, ou' è il fumo, perche acquistano qualità suffocante:
ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

non

ANNOTATIONE LXXXV.

LA rapa, oltre che fa vrinare assai, gioua mirabilmente all'ardor dell'vrina, & estingue la sete. La sua decottione è molto buona per lauar' i piedi à i podagrosi. In oltre ho prouato piu volte, che la rapa minutamente pestà, & posta incontinente sopra la scottatura del fuoco, leua subito la crescenza del fuoco, & mitiga il dolore, & lo guarisce, massime se subito doppo fatta la scottatura, vi si metterà sopra ben pestà, mutandola spesso volte.

Vale anchor la rapa à ferrar le fessure, che si fanno l'inuerno alle mani, & piedi per il gran freddo, & à quelle enfiagioni, che vengono alle giunture delle dita, se si pigliarà la rapa, & si cauarà da lei la parte di dentro, empiendola poi di cera, & d'oglio rosato, con farla cuocer sotto le cenere, lasciandola poi raffreddare, & di quello vnguento s'vngeranno le parti lese.

Si può anchor far' acqua di rape tagliate minutamente, & della scorza, per prouocar l'vrina, & spegner fuori il sudore.

De' Raponzoli. Cap. Et

ANNOTATIONE LXXXVI.

QUELL' è anchora vna spetie di rapa, che noi mangiamo la primauera in insalata, chiamata raponzoli: i quali non solo ch'vtilità portino alla medicina, se nò ch'vsadoli per insalata, prouocan l'appetito, & credo, che mangiati cotti à lessò con butiro, pronocan il latte alle nutrice, oltre di ciò questi medemmi mescolati con farina de' lupini, & pesti, leuano le macchie della pelle, & l'acqua lambiccata fa bella la faccia.



De' Citriuoli. Capo. LXXXXVIIII.

Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, con color giallo, simili a quello de' cedri quando sono ben maturi.

Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori viscosi, et aluolta velenosi, eccetto che ne i stomachi che sono caldissimi.

Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la menta, la ruchetta, il pepe, o altri cibi che siano molto caldi.

Son freddi nel fine del secôdo grado, & humidi nel principio del terzo.

Sono pessimi in tutti i tēpi, à tutte le età, & à tutte le cōplezioni.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

ICITRIVOLI sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori viscosi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in processo di tēpo si causano febbri lunghe, & di mala qualità. Nucono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn grā pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febbri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febbre, e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire co' l'zuccharo; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardarsi da questi le persone delicate.



ANNOTATIONE LXXXVII.

QUESTO frutto apporta in se tante male qualità, che pochi si truouono, ch'habbin' scritto delle sue virtù in piu sufficienza (in quanto sia per l'vso del corpo humano) ch'ha fatto il Pisanelli. Per questo non essendo cibo di molta appetenza, basta quel tanto, che se ne truoua scritto di lui fin'al presente, lodando, & esortando ognuno (massime persone delicate) à fuggir l'vso di tal cibo.

Della Zucca. Cap. LXXXVIII.

Elettione
Gionameti

Che sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce.

Nocumeti

Gioua à i colerici, smorzando la sete, se si cuoce co'l fuoco del l'agresta, & rinfresca il fegato.

Rimedio

Nuoe à i freddi, e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Gradi

Apparecchiandosi con la senape, co'l pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

Tempi età

E fredda, & humida nel secondo grado.

Complef-
sioni.

E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

LA Zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore, che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile à quella cosa, con la qual si condisce. Nuoe à gli intestini, e specialmēte al Colon, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quantità, fa i premiti: se si mangia cruda, graua lo stomaco; di modo che non si può aiutare se non co'l vomito. Cotta à lessò si fa alquanto migliore. Vna

spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, magli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

ANNOTATIONE LXXXXVIII.

RIFERISCONO alcuni valenti scrittori, che l'vso della zucca non è così pernizioso, come quello de' cocomeri, pur che si corregga la loro acquosità con cose appropriate; & tēgono i Medici, che nō vi sia cosa migliore per mitigar l'ardor delle febbri ardenti, la sete, & rilasciar il corpo, che d'vsar spesso del succo di zucche cotte senz'acqua, in pignatta di terra nuoua, messa nel forno, massime se la zucca s'empirà di zaccaro. E cosa prouata, che se la scorza della zucca secca s'abbruscierà, & farà poluerizzata sottilmente, guarirà l'vlcere putride della verga, se vi farà messa sopra. Le foglie messe sopra le mammelle delle dōne scacciano il latte, & il lor succo scaccia le mosche dalle bestie, che nō gli dan fastidio. Il vino, che si mette in vna zucca scauata, & tenutoi dentro vna notte al sereno, & poscia beuuto, lenisce il corpo.

Dell' Aglio

Cap. LXXXXIX.

Quando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Elettione

Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'urina.

Giuamēti

Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fa venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fa aduisione di sangue.

Nocumēti

Cuocasi fin tanto che perda l'acrimonia: & se ha le virtù

Rimedio

Q

più

Gradi
Tempi età
Complef-
sioni.

piu deboli; non ritene piu malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

E caldo nel quarto grado, & seco nel terzo.

E buono ne i tempi freddi, per i vecchi per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i caldi.

HISTORIE NATVRALI.

L'AGLIO è singolarissimo rimedio per quei che nauigano, per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è ancho buono, perche dona vigore à quelli, che menano i remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in mare, la mattina subito ch'è giorno, & ancho perche resiste alla Nausea causata dall'agitazione del mare. L'aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benché le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morficatura del Cane rabbioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro salso nello Stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

ANNOTATIONE LXXXIX.

L'AGLIO è la theriaca di coloro, ch'hanno la complession fredda, mangiandone alquanto cotto, perciò che amazza i vermi nel corpo, risolue gli humori flemmatici, tiene il ventre lubrico, chiarisce la voce, & tien netta la gola da ogni immunditia. Se l'aglio si mangiarà à digiuno, è la theriaca de' genti rustiche in tempo di peste, & contr'altri veneni. Il simile opera applicandosi in forma d'empiaastro sopr'il morso d'un can rabbioso.

L'empiaastro fatto d'aglio, sale, & aceto, fa morir le lendini, & pidocchi. Contr'il mal de' denti, causato per frigidità d'humori,

niente

niente è meglio, che di tener' in bocca aceto, ò decottion d'aglio, & messa ne' crestieri valle alla sciatica, scaccia le sanfughe attaccate à qual si voglia parte del corpo. Et per leuar l'odor dell'aglio, si deuono mangiar' appresso faue fresche, ò vero appio verde, ò foglie di ruta fresca.

Della Cipolla.

Cap. C.

Che sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto fuoco, e che sia di forma rotonda, come son le Gaetane, che vengono à Roma.

Elettione

Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fa venire bono appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Giouamēti

Cruda mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto.

Nocumēti

Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che così perde ogni malignità.

Rimedio

E calda nel terzo grado, e secca nel secondo.

Gradi

Nuoce ne' tempi all'età, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie.

Tempi Età

*Complef-
sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE piu grandi, e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come pere. Si fanno anchora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto piu dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forse vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla longa è pes-

suma dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostanza grossa, ventosa: Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangisi cotta co' l' petrosello.

ANNOTATIONE C.

IL succo della cipolla tirato pe' il naso, purga il ceruello: Meschia to con grasso di gallina, dissecca le mule: guarisce i calli: applicato con vna pezza su le scottature, leua il dolor del fuoco. La cipolla pestata con mele, & sale, e singolarissimo rimedio contr' il morso di can' ariabbiato, & altri simili animali meschiato co' grasso di gallina, leua le macchie rosse, & liuide dalla faccia: Cotta nelle brasce, & meschiata con leuita, & oglio di gigli, fa maturar l' enfiagioni, & secondo Mariano Santo, l'acqua distillata di cipolla bianca, & beuuta, rompe la pietra. Cauandosi dalla cipolla bianca di verso la radice la parte interiore, & riempita di theriaca stemperata con succo di cedro, & ferrata l'apertura, si cuocerà sotto le cenere calde, fin' tanto, che diuenti molla, poi spremuta, & data à bere il succo à color, ch' hanno la peste, coprendosi nel letto, li farà sudare, & guariranno. Si caua similmente, & si empie di cumino, facendosi cuocer sotto la cenere calda, si preme il liquore per la sordità, mettendone nelle orecchie, poi ferrandole con bombace, ò altro.

Della Scalogna. Cap. CI.

- | | |
|-----------|---|
| Elettione | Che sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce. |
| Gionamēti | Conferisce allo stomaco, quando per il fouerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & prouoca l'appetito. |
| Nocumēti | Genera ventosità, multiplica gli humori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno. |
| Rimedio | Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi |

poi si condifce con aceto forte, oglio, & fale, e feco si pone la sal-
uia trita, & il petrosello .

E calda nel quarto grado, & secca nel terzo .

Nuoce à i tempi, età, & complessioni calde. ma con l'apparec-
chio detto si fanno buone, ma si mangino in poca quantità .

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia, per essere stata
ritrouata copiosamente appresso Ascalone Castello di Giudea, don-
de poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto
grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito,
quando per il souerchio caldo si è a fatto perduto, e perche faccia an-
chora piu saporito il bere. Condita cō la saluia trita, e co'l petrosello co-
me si è detto, perdè ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odò-
re, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bul-
bo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce
il coito, e genera humori grossi, e viscosi, e però non la deuono usare
se non quei, che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la
lengua. Quei che l'usano di continuo, sentono notabile accrescimento di
sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

ANNOTATIONE CI.

QUANT' all'vso delle scalogne, non bisogna sperarne mol-
t'aiuto, ne giouamento, se non per coloro, che sono piu da-
ti alli piaceri, che alla sanità, perche in somma le scalogne nō fer-
uono ad altro, che à incitar le persone alla libidine .

Del Porro . Cap. CII.

Che sia domestico, nato, e coltiuiato in luoghi acquosi, ò che
spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Elettione

Prouoca

Gionamēti

Prouoca l'urina, & i mesi delle donne: si uicire la ventosità, incita il coito, e cotto co' l' mele purga, e netta i polmoni.

Nocumēti

Genera humori melanconici, offende la testa, fa vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vescica.

Rimedio

Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di mandole dolci, & appresso si mangia lattuca, indiuiua, & porcellana.

Gradi

E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi etā

E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni, e si deue dare à Villani.

Complef-

sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Porro è la peggiore viuanda, è la più detestabile, e vitiosa, che si possa usare, percioche fa dolere la testa; rompe, e corrompe le giugue, & i denti; nuoce alla vista; morde lo stomaco; è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch' esce dal naso. Il porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de' fonghi malefici, e risolue la crapula, e la vbbriacchezza. ma nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo sucro posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici: ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi usauano grand' arte in fargli crescer la testa come le cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i porri, accioche vengano grossi, scrive Columella all' vndecimo.

ANNOTATIONE CII.

IL porro, qual' usiamo ne' nostri cibi, è biasmato, per esser difficile da digerirsi, & perche causa cattini humori, però la malitia

fi leua

ſi leua preparandolo con oglio, & aceto. Mangiato con ſale, purga il ſtomaco da humori groſſi: prouoca l'appetito, & ſolue il ventre, ſi com'afferma Thadeo Fiorentino, il qual ſpeſſo l'vſaua.

In oltre ſe ſarà mangiato auanti'l paſto con mele, purga il petto, & chiarifce la voce, come ben l'intefe Nerone Imperatore, che quando cantaua bene, attribuiua queſto a' porri; perciò che purgando la canna del polmone da groſſi humori, veneua à render la voce migliore: Per queſto dicono anchor' i ſcrittori, che genera latte alle nutrici. Produce anchora molti buoni effetti, applicato di fuori, perciò che il ſuco de' porri meſchiato con aceto, & meſſo ſu'l fronte, ferma il fluſſo del ſangue per il naſo, come fa parimente l'ifteſſa pianta, peſta con mirra, & ſuco di piantagine. Vogliono alcuni, che ſe i porri non trapiantati faranno meſſi ſopra il ventre de' putti, ſcacciaranno i vermi, & del lor ſeme fatto ne profumo con gomma di cedro, ouero con cera, fa vſcir le tarle da' denti roſi, & in ſomma vagliono i porri à tutte quelle coſe, à che vagliono le cipolle.

Dell' Vua Spina. Cap. CIII.

Che ſia domeſtica, e uerde, & che non ſia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il ſapore acetoſo, e diuenta gialla, e dolce.

E ottima cotta nelle minestre, per quei che hāno la febbre acuta, & conſerua mirabilmente le donne grauide, & fa venire appetito.

Nuoce alli melanconici, inasprifce lo ſtomaco, & lo aggraua ſe ſi mangia cruda, e rende il corpo ſtitico à chi la frequenta.

Mangiſi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del petroſello: che coſi perde ogn'alprezza, & ogni diſetto.

E fredda nel primo grado, & humida nel ſecondo.

E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che ſono di compleſſione colerica, & ſanguigna, ma cattiuu per li ſtomachi deboli.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'VVA spina, ouero crespina, ò vua marina nõ fu conosciuta da gli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, e l'vna e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non ingrappoli, ma separatamente. Il suo sucò è vinoso, & brusco, mentre che l'frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & de' guazzetti. Ma quando egli si fa maturo, diuenta gialdetto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'uso de' cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo: perche co'l suo sapore brusco dà molta gratia à i guazzetti, à i brodetti, et à gli intingoli: caua la sete, & smorza la colera delle febbri ardenti: quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresto è molto in uso communemente: & fa grande resistenza alla putrefattione: onde nelle febbri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare: perche diffende dalla corruttione tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

ANNOTATIONE CIII.

DELL'vua spina, ò sian Grifelle, oltre quello, che ne scriue il Pisanelli, non si può dir altro, se non che le sue grane acerbe si condiranno con zuccaro, & si daranno à mangiar à color, che patiscono flussi stomacali, & dissenterie, & alli sputi di sangue, & portaran loro gran giouamento.

Delli Aranci. Cap. CIIII.

Elettione

Che siano assai graui, bẽ maturi, ben coloriti, e di mezzo sapore. Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nocui allo stomacho.

Giouamẽti

I dolci sono buoni per i melanconici, & per i cararrofi, & leua no l'opilatione. Quelli di mezzo sapore sono ottimi nelle febbri, e risueglian l'appetito.

Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano il stomaco: & astrengono il petto, & l' Arterie.

Mangiandogli appresso la sua scorza condita co'l zucchero ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

GLI Aranci non sono d'vna spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo vallentemēte. Altri sono di mezzo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febbri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di color d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti *Aurantia*. Sono contra le febbri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: *Aurea mala decem misi, cras altera mittam*. In Roma si chiamano *Melangoli*, & in Napoli *Citrangoli*. Della loro scorza secca se ne fa poluere, laqual ammazzai vermi, e presa nel vino, preserua dalla Peste.

ANNOTATIONE CIIII.

LA scorza dell'arancio, & il suo seme sono molto cordiali, & rallegnano grandemente l'animo. La scorza dell'arancio fa buon fiato alla bocca, & preserua l'huomo dalla putrefaction de gli humori, & se si metterà ben sciutta ne' panni, li conseruà potentemente dalle tignuole. Tagliata la scorza fresca in pezzi, & infilzata in vn filo, & posta poi in vn' ampolla, che non tocchi il fondo, & tenuta al sole per quaranta giorni, rende vn liquor mi-

rabile per le macchie de gli occhi. Il seme mangiato, ammazza i lumbrici. L'arancio tagliato per mezzo, & empito d'aloè, & mirra, & messo sopra le ceneri calde, spremuto, fa vn liquor, ch'ammazza i vermi, vngendo l'ombilico. La scorza co'l seme ridotta in poluere, & beuuta, ò vero per modo d'vnguento applicata, porta gran proprietà contra ogni sorte di veneno. Il medemmo, & piu galiardamente opera la scorza, & granelli de' cedri, & l'acqua, che si distilla dalli medemmi grani, beuuta con due ò tre goccioline d'oglio di vitriolo, rompe le pietre delle reni, & della vesica.

Delle Fraole. Cap. CV.

Elettione Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e do mestiche: perche le seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Gionamèti Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumèti Nucono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio Lauandosi prima con vino buono, e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi màgiandosi con molto zuccaro.

Gradi Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono anchora piu temperate.

Tempi Età Sono ottime ne' tempi caldi, all'età gionuenili, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

HISTORIE NATVRALI.

LE Fraole sono molto aggradeuoli l'estate ne' cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à i Stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, Stagnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istef-

ſa decottione purga le reni, e lauandoſi la bocca, ferma il catarro, & i denti ſmoſi, ie conforta le gingiue. Il loro vino diſſecca i quorſi del viſo, & chiarifce gli occhi. Queſti frutti ſono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forſi che non erano coſi bene all'hora conoſciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, roſeggianti, odorofi, baſſi, vinoſi, ſanguinolenti, e rutilanti.

ANNOTATIONE CV.

TRA l'altre commodità, ch'apportano le fraole, il vino, ò ſuco di eſſe, è eccellente per leuar la roſſezza, & puſtulette, che vengono nella faccia, per calidità di fegato, & ancho per leuar la roſſezza de gli occhi, & riempir le macchie fatte di freſco, & maſſime ſe l'acqua ſi farà ſtillar con zuccaro, & l'acqua ſtillata meſcolata con acqua di vita ſanarà la lepra. Scriue il Geſnero hauer veduto vna donna, che percoſſa con vna pietra nella faccia, vi ha ueua le broſſole, & lauandoſe con l'acqua di eſſe fraole, ſubito re ſtò guarita, con gran marauiglia di tutti.

De' Piſelli. Cap. CVI.

Che ſiano freſchi, teneri, non toccati da animali, e che ſiano ſenza vermi.

Sono grati al guſto, riſuegliano l'appetito, nettano il petto, & ſanano la toſſe, & fanno buon nutrimento.

Nuocono à quei c'hanno i denti deboli, e generano ventofità. Se ſi cuocono con ſale, e con molto oglio, ponendoci ſopra pepe, e ſuco di frutti acetofi: ma l'oglio di amandole è il ſuo condimento.

Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Sono buoni ne' tempi caldi per i giouani, & per i colerici.

Elettione

Giouamèti

Nocumèti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.

AS

HISTORIE NATVRALI.

PISELLI non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e muouono il corpo, cuocendosi seco la bieta, o altra herba emolliente. Giouano all' asma, alla tosse, & a tutte le infirmità del petto, cuocendosi seco l'oglio di amandole. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

ANNOTATIONE CVI.

DE' Piselli, hauendone scritto il Pisanelli tutto quel, che notabilmente di essi se ne troui scritto, non occorre scriuerne di piu, se non che nuouono à i nerui, & non generano tanta ventosità, come la faua. Il suo brodo è buono contra la tosse, & la liscia fatta della lor decottione purga la rogna della testa, & la tigna.

Delle Faue. Cap. CVII.

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età

Complef-

sioni.

Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurguliones.

È buon rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicraneia, & ingrassa il corpo.

Genera molta ventosità, fa stupidi i sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere sin tanto, che sia disfatta.

È fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

È buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche: & la tenerella per quei, che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

LA Fava genera molto vento, e però ella nuoce à quei, che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza la scorza diuiene assai migliore, percioche ella astringe, & opila e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue; getta horribili sospiri. La fava fresca, e verde è fredda, & humida, e genera flēma la secca si deue cuocere senza scorza, tãto, che si dissolua, aggiungendoui molto pepe, ò cannella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la fava; l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatio ne, facendo nella carne quello, che fa il fermento nella pasta.

ANNOTATIONE CVII.

POSSED E anchor la fava molte virtù, perciò che franta gioua all'asprezza del petto, & del polmone, & l'acqua delle sue cortecce fiesche, fatta per bagno di maria, è mirabile à prouocar l'vrina, & se con essa si stillarà zucchero candido, giouarà alle carnosità della verga. Il suo fiore distillato per vetro, fa vn'acqua buona, per lauar' il volto alle donne, & esso suo frutto causa più presto danno, mangiandolo, che vtile, perciò che causa pazzia, & altri mali effetti. Per questo basti per adesso quãto di essa se ne troua scritto. La cenere de i gābi secchi, impialtrata cō sorgia di porco, gioua alla sciatica, & à i dolori freddi de' nerui, & sparsa in terra, fa nascer presto il petrosello.

De' Fagioli. Cap. CVIII.

Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Fanno molto vento, inducono la nausea, grauanano lo stomaco, fanno

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi et 

Complef--

sioni.

fanno cattiuu sogni, vertigine, & riempiono il capo.

Cuocendofi con oglio, sale, pepe, fenape, & aceto.

Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Si possono vfare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto fi affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

HISTORIE NATURALI.

I FAGIVOLI sono affai peggiori delle faue: ma tra loro i rossi sono i migliori, come piu caldi, & meno ventosi. Gionano al petto, & a i polmoni; il Senape toglie via il loro nocumento, come anchora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. I fagioli non durano longamente, e questo auuiene, per che non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e pepe. I bianchi sono molti humidi, & tardi a digerirsi. Quantunque i Fagioli siano di gran nutrimento; sono per  pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

ANNOTATIONE CVIII.

I FAGIVOLI, essendo di mal nutrimento alle persone delicate, si deuono lasciar alle genti di lauoro, & di campagna, le sue vertu son affai poche, &   bast za racc tate dall' Authore. Dir  solamente, che sono anchora buoni per far bella, & polita la faccia alle donne, pigliando vna libra di fagioli, con vn'altra libra di medolla di buon pan bianco, & vna Zucca fresca nostrale, tagliata in pezzi, & infondendo queste cose nel latte di capra per vna notte, si piglian poi cinqu' oncie di semenza di mello-
ni, tre oncie d'anime di persichi, monde, & mezza libra di pignuoli freschi, & ogni cosa si pestar  in vn mortaio di pietra, & vi s'aggiunge vn colombo bianco con le penne, cauati per  gli interiori, & si far  destillar per lambicchi di vetro, & vfi  come gli piace.

De' Ceci.

Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.

Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestruai, e rompono la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore.

Se si mangiano freschi; generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica.

Mangiandosi cotti con i semi del papauero: per farli piu appetitiui; si cuociono co'l Pulegio, e con la cannella.

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

Elettione

Giouameti

Nocumeti

Rimedio

Gradi

Tempi, età

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

I CECI operano nella carne quello, che fa il fermento nella pasta, tutti rompono la pietra, ma molto più i negri, i quali fanno anchora facile il parto. I bianchi sono astersui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da vn poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni; i bianchi sono più humidi de i rossi, e chi l'usa; fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario a gli stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, perciocchè egli non è mai toccato da nessuno animale.

ANNOTATIONE CIX.

L' Vso de' Ceci, massime de' rossi, è buono per eccitar coloro, che sono stanchi per le cose veneree, & principalmente per minuir la ranella, & il calcolo, & ancho per i polmonatici, & altri, che hanno la voce bassa, & debole. Il modo

do

do d'vsarli, si è di forbir piu tosto il brodo, che mangiar il grano. A cacciar i porri dalle mani, si toccano à Luna nuoua con tanti Ceci quanti sono i porri, poi legati in vna pezza si gettano dietro le spalle.

Delle Lenticchie. Cap. CX.

Elettione

Quella, che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giuameti

Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Nocumeti

Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Rimedio

Cuocendosi con la Bieta, ò vero con gli Spinaci.

Gradi

E' fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi et

Comple-

sioni.

E' trista per i colericici, & per i melanconici: è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

HISTORIE NATVRALI.

La scorza della Lente rilassa il ventre, e la midolla lo stringe: e però se sarà leggermente cotta; mouerà il corpo; e se molto; lo stringerà. Diuenta pessima quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melanconici, fa vedere sogni horribili. Ingrassa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare; se non da quelli, che hanno la complessione humida.



ANNOTATIONE CX.

LA Lente non è coſi buon cibo, come il volgo tiene, perciò che genera vn ſangue groſſo, & melanconico, diſpoſto alla lepra, al cancro, & all' altre infirmità melanconiche. E opinione del volgo, che la lente ſia aſtringente, & per ciò la danno ne' ſuſſi, ma il contrario dice Galeno, dicendo, *succus lentis adſtringenti facultati eſt contrarius*, & diceſi per commun prouerbio in Lombardia, che chi mangia la lenticchia, caga vna ſecchia; Però direi come del caolo, che'l ſuo primo brodo ſolue il corpo, ma ſe gli farà mutata l'acqua, & farà ben cotta, l'aſtringerà. Donde non poſſo ſe non biaſmar coloro, che doppo hauer mangiato i caoli, beuono il brodo, il quale (ſe pur ſ'ha da bere, per lenire) deu' eſſer prima beuuto, che mangiar i caoli, & altri cibi, che di lor natura ſono aſtringenti, come ſ'è detto nel capitolo de' caoli.

De' Lupini.

Cap.

Et

ANNOTATIONE CXI.

LUPINI anchor che nō ne parli il Piſanelli ſono duri da digerire, & ſogliono generar vn ſuco graſſo, & opilatiuo, per ciò non ſi dourian vſar dentr'al corpo, ma ſi ben fuori, oue per la lor amaritudine guariſcon la lepra, il prurito, & i pedocchi, come ben fanno le noſtre donne, lequali li ſogliono metter à bollire nella liſcia, della qual lauano il capo a' lor figliuoli, & la farina fatta de' Lupini, val contra il prurito, & pedicelli delle mani, lauandose con eſſa. L'acqua ſtillata de' fiori de' Lupini, meſcolata con acqua di fior di faue, & alquant'oglio di tartaro, fa bella faccia alle donne.

Del Riso. Cap. CXII.

Elettione

Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Gionamēti

Gionua mirabilmente all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i flussi del corpo.

Nocumēti

Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua viscosità tardi discende à basso, & genera vn poco di vento.

Rimedio

Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di amandole dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di amandole dolci.

Gradi

E' caldo nel primo grado, secco nel secondo: ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

Tempi Età

E' buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano: ma è cattiuo per i vecchi, & per i flemmatici.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carne grasse, nutrice più, e diuene molto ag gradeno le al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrice assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'aglio, o co' l'butiro; perde la virtù costrettina: gionua a i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto co' latte nutrice molto più, ma longamente vsato fa l'opilationi: Chi si laua con l'acqua del Riso, leua le lentigini, e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale; ma essendo cibo grosso; conuiene à quei che durano fatica. Il Farro d'Orgio è ottimo per gl'infermi.



ANNOTATIONE CXII.

DELLA virtù del Riſo mi riferiſco à quanto ne ha ſcritto l'authore, poiche l'altre ſue virtù, che ſi troua hauere, non ſono neceſſarie di deſcriuerle nel preſente trattato, oltra che non ſono molte, ne di troppo biſogno; Dirò ſolamente, che fattone empiastro, & poſto ſopra la durezza delle mammele alle donne, le guarifce.

Dell'Orgio. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIII.

DOPPO il Riſo vi è l'Orgio, del qual ſe ne fa ſuco mirabile per la toſſe, & per la difficoltà dell'anelito. Vale nelle pleureſie, nell'inſirmità del petto, & nelle febbri, & è tanto medicinale, che Galeno ne compoſe vn libro intiero, intitolato de Piſana hordeacea, & l'orgio cotto con ſeme di fenocchio, & dato à bere alle donne prouoca loro il latte, & fa ritornar il già perſo. Faſſi della farina d'orgio, di ſal bianco, & di mele vn'unguento per la rogna molto ſicuro & gioueuole, & l'acqua ſtillata nella fin di Maggio dalla pianta dell'orgio, meſſa ne gli occhi, diſecca le loro humidità, acuiſce la viſta, & vale à tutti i diffetti loro.

Dell'Vua oltra mare. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIIII.

HA VENDO di ſopra fatto mentione del ribes, chiamato coſi volgarmente dai Spetiali, anchor che non ſia queſto ribes quello de gli Arabi, chiamato da alcuni vua dell'orſo, è pe-

rò vtili à molte cose alle quali habbiam detto esser vtile l'vua spina, ciò è, alle callidità del stomaco, à smorzar la sete, à stagnar i flussi colerici, & spegner il furor della colera, però vengono ad esser commendati quei spetiali, che ne serbano anno per anno per tali diffetti il vino, la geladina, & il loro sciroppo.

De' Limoni. Cap. CXV.

Elettione

Che siano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamēti

Il suco loro risueglia l'aperito, ferma il vomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febbri maligne.

Nocumēti

Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio

Vsandoli dirado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza.

Gradi

Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi Età

Sono buoni solo ne i tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici à i vecchi, & à i flemmatici.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

DE' Limoni si lambicca co'l vetro l'acqua, la qual polisce il viso alle donne, guarisce le volatiche, & i pedicelli; Posto il suco ne' sciroppi, sana le febbri pestilenti, et ammazza i vermi del corpo, & il suo suco, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e mezza, con la mal uasia caccia le pietre dalle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non l'usi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui suco caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume

tagliar-

tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & vn poco di acqua rosa, & m^agiarli in compagnia delle carni; e de' pesci, perche fanno venire appetito, & saper buono il bere, & dalle reni, e dalla vescica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

ANNOTATIONE CXV.

Il fuco de' Limoni fa andar via la rogna, guarisce il scolorimento de' reni, beuuto alquanti giorni; leua il pizzicore, amazza le lendini, & netta le macchie d'inchioistro di sopra i drappi. Il medemmo fuco colato due ò tre volte, & in esso lauando le perle intiere, poi facendole star' à mollo, & finalmente al Sole, fra cinque, ò sei giorni diuentar^àno si tenere, come il mele, di sorte, che potrete formarne quel, che vorrete come soglion far gli Alchimisti. Il detto fuco è tanto corrosiuo, che facendogli star' à mollo vn pezzo d'oro, lo trouarete alleggerito del suo peso. L'oglio del seme de' Limoni è buono per le donne, perche vngendone il pettine, fa morir quei animaletti, che soglion roder' i capelli, & vale à confortar il cuore nelle febbri maligne.

De' Cedri. Cap. CXVI.

Che siano ben maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si mangino subito, che sono itaccati dall'arbore.

Sono ottimo rimedio contra il veneno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei ch'hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire la vertigine.

Mangiandoci appresso viole fresche odorifere, ouero zuccaro, violato che sia fatto di fresco.

Elettione

Gionameti

Nocumeti

Rimedio

Tempi et à
Complef-
sioni.

La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l'acetoso è freddo, & secco nel terzo grado. Crudi non sono buoni per nessuno in nessun tempo, ma conditi co'l zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'AGRO del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza & il seme: la scorza posta ne' panni proibisce le tarme: & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiar solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto co'l vino, et à tutti i veleni, massime di scorpioni. Il succo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono piu grati al gusto. la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deuono mangiare conditi co'l zuccaro, che diuentano migliori; & non crudi.

ANNOTATIONE CXVI.

SE prenderete vn cedro, & lo farete cuocer' in acqua rosata, & zuccaro, per sin'à tanto, che sia consumato in succo, & poi vsarete ogni mattina vno ò doi cucchiari di quel succo, & decottione in tēpo di peste, trouarete grā preservatione al corpo vostro, acciò non venghi à infettarsi dalla peste. Il che fa parimente il suo seme, del quale se ne mondarete cinque ò sei grani dalla corteccia, & li mangerete la mattina à digiuno, li trouarete molto cordiali, & preseruatiui da ogni veneno, da peste, & da vermi, onde si dice: *Medica mala quidem, nec mala, nec medica.* Oltra ciò polto il cedro nelle vesti, le preseruà dalle tignuole, & lor da

buon'

buon'odore, del quale parlando Virgilio nel 2. della Georgica dice.

Media fert tristes sucos, tardumq; saporem;

Felicit mali, quo non praesentius vllum

Pocula si quando saeva infecere non erca,

Miscueruntq; herbas, & non innoxia verba.

Auxilium venit.

Delle Limie. Cap. CXVII.

ANNOTATIONE CXVII.

DOVEVA anchora il Pisanelli far mentione di quell' altro frutto, che da alcuni si chiama pomo d' Adamo; & da noi limia, il cui seme fa il medesimo effetto, che fa il limone, anchor che piu debolmente. Il suo seme è anchor contrario a' veneni, & fra l'altre virtù, che possiede, questa n'è vna, che guarisce la rogna, pigliando vna limia, & tagliatola per mezzo, empirla di solfore trito, & cuocerla sotto le cenere, & poi fricarne il corpo rognofo, le medesime parti della limia scaldato parimente sopra le cenere, & messoui dentro vnguento populeo, mitigano i dolori delle moroide, spegnendo l'infiammation loro applicando dolo freddo.

Delle Cerase.

Cap. CXVIII.

Che siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Apie, e le Siciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di sangue. Elettione

Muouono il corpo, e presto se ne scendono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito. Giouamèti

Subito si putrefanno e gonfiano lo stomaco, per il vento che Nocumèti

genera-

Rimedio

Gradi
Tempi età
Complef-
sion.

generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.

Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Cerase poco, & nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, o almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature, muouono il corpo, ma quando sono secche, l'astringono: Si deuono eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmente si putrefanno: si deuono fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette volgarmente Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio di smorzare la sete, e l'ardore da chi si fatica ne' tempi caldi. Le Cerase furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vincesse Mitridate. Egli 680. anni dopo la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conservarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano usato grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosità della flemma, e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, però cotte, e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

ANNOTATIONE CXVIII.

L'Acqua stillata delle Cerase nere, & acetose, chiamate visciole, è saluifera a tutte le febbri, ancho pestilentiali. Et s'è

quello,

quello, che farà caſcato di mal caduco, faranno meſſe in bocca quattro dramme, ò piu, dell'acqua ſtillata delle dolci, nere, & freſche, ſubito reſpirarà, ne l'occuparà il ſpaſmo ſin'al tempo ordinario dell'altro paroſciſmo, & lauandoli la bocca con dett'acqua, reſtituirà il parlare. L'oglio fatto dell'anime loro, vale alle pietre, & arena de'reni. La gomma d'eſſe beuuta con vin bianco, rompe i calcoli, coſi delle reni, come della veſſica. Et diſſoluta in aceto, ſana i derbi, ò ſian lichene, che vengono à i fanciulli.

Delle More.

Cap. CXIX.

Che ſiano negre, groſſe, ben mature, non toccate da animali, e ſi colgano auanti il leuar del Sole.

Leuano via tutte l'aſprezze della gola, leuano la ſete, lubrificano il corpo, ſmorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Fanno dolori nello ſtomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiuu humori, e generano anchora ventofità.

Si hanno da lauare co'l vino auanti che ſi mangino, & appreſſo ſi mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che ſiano acetofi.

Le mature ſono calde temperatamente, & humide nel ſecondo grado, ma le acerbe ſono fredde, e ſecche.

Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici, e ſanguigni.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Si prohibiſcono le acerbe, perche come crude, & indigeſte generano molta ventofità: ma ſe ſi pigliano quelle, che ſono dolci, e ben mature, ſono aſſai grate allo ſtomaco, ma ſi hanno da mangiare auanti paſto, da quei però che non hanno humori corrotti nello ſtomaco.

co. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dallo stomaco, ma tardi da gli intestini, e fanno ancho calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran virtù di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le More con queste parole: Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauem quæ legerit arbore solem. Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuentò rosso. Quest' arbore perche non fiorisce se non passato il freddo, si chiama prudentissima da' Poeti.

ANNOTATIONE CXIX.

IL Moro è di due spetie, nero, & bianco; Il nero si chiama da' Latini Morum celsi, & quando si mangia, si deue mangiar auanti gli altri cibi, acciò che scendendo presto dalla bocca dello stomaco, facci via à gli altri cibi, che vengono doppo lui. perche mangiato doppo, subito si corrompe, & insieme con esso lui corrompe gli altri cibi. Perciò mangiandosi prima, & che sia maturo, viene à purgar il corpo, & al contrario, quando è immaturo, & secco, lo restringe, Onde si concede vltimamente ne' flussu stomacali, & nelle dissenterie. Il bianco non hà altra proprietà che si fappia, se non che egli è buono à nutrir quei vermicelli, che fanno la seta. Sono anchor le more che nascono ne' roui della medemina qualità delle sopradette, perche immature, & acerbe restringono, onde se saran messe nel vino, lo faranno diuentar aceto forte, & mettendole nel medemmo aceto, lo renderanno fortissimo. Oltra queste vi è vn'altra sorte di more, chiamate ampomelle, ò sian ampoe, quali nascono in gran quantità ne' monti, & l'arbor loro è domandato da' Latini *Rubus idæus*, che giouano à i difetti dello stomaco beuendo il lor fior con acqua.

Delle Brugne.

Cap.

CXX.

Che ſiano ſecondo la loro ſpetie ben mature, di ſcorza ſottile, al guſto dolci, e che non ſiano aſpre, ne aſtringenti, e ſi colgano auanti il leuar del Sole.

Elettione

Purgano la colera, ſmorzano il calore, rinfreſcano, & humettano tutto il corpo, cauano la ſete, e fanno venire appetito.

Gionameti

Nuocono à quei, che hanno lo ſtomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoſo: Nuocono à i decrepiti & à i ſlemmatici.

Nocumeti

Mangiando appreſſo di quelle il zuccaro roſato, ouero l'aromatico roſato; ma de' cibi ſe gli magiano appreſſo quei, che ſono ſalati.

Rimedio

Sono fredde nel principio del ſecondo grado, & humide nel fine del terzo.

Gradi
Tempi Età

Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici, & ſanguigni.

Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

LE Brugne ſono molto lodate nelle febbri ardenti, perche leuano la ſete, ſmorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiſcono à quei, che hanno dolori colici, perche ſono acquoſe, & ventole. Si vietano ancho à i Decrepiti, ſaluo ſe non gli beuono appreſſo vn buon vin vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo ſtomaco. Le bianche hanno la ſcorza piu dura, e però piu tardi ſi digerifcono. Ma tutte generalmente indebolifcono, e rilaffano lo ſtomaco. E perche danno al corpo poco, ò neſſun nutrimento, però ſi deuono mangiare auanti paſto, e mangiarci appreſſo coſe di buona ſoſtanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damafchine, coſi nominate da Damasco Città di Soria, laquale abonda di perfettiſſime Brugne. Biſogna guardarſi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma ſ'vſino le dolci, e ben mature.

ANNOTATIONE CXX.

LE vere brugne, che si domandano damascene, non si trouano appresso di noi, ma vengono portate da Soria à Venetia, & non hauendone noi, douemo in vece loro eleggere le migliori, che possiam'hauere, come le perdigone, & quelle di Catalogna, ò altre. Leniscono il corpo cuocendole con zuccaro, & acqua, beuendo quel brodo auant' il pasto; Et si posson far solutiue da se, se l'arbore, qual le produce, sarà forato in doi ò tre luoghi, ma che vn buco sia distante dall'altro per vn palmo, poi si empia il buco di scamonea, & si ferri con creta, & si lasci così, produrrà le brugne solutiue da se, & volendo far solutiue, le già mature con arte, si potrà far come segue. Pigliar vna stagnata di vin bianco, farlo scaldare, poi hauer vna mezza libra di foglie di fenna, due oncie di fior cordiali, legar ogni cosa in vna pezza, & quella metter nel sopradetto vino, nel qual aggronerassi vna libra di brugne mature, & serrato il vaso, lasciarle per hore 24. in infusione, dipoi fatta l'espressione di quello, ch'è nella pezza, aggiungere vna libra di buon zuccaro, & lasciarle cuocer à fuoco lento. Di queste basta pigliarne dieci per volta la mattina à digiuno, oltra questo vi sono anchora le brugne saluatiche, le quali al gusto son molto aspre, & constrettine, onde l'acqua stillata de' fiori, gioua a i flussi de gl'occhi. I frutti auanti che si maturino messi nella botte del vino, mescolando, racconciano il vin guasto.

Dell' Armognaghe. Cap. CXXI.

Elettione

Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nocciuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Gionameti

Leuano la sete, risuegliano l'appetito; fanno vrinare, il lo-

ro no-

ro nocciuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febbri acute.

Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corruzione.

Mangiandoci appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con spezie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vin vecchio odorifero.

Sono fredde & humide nel secondo grado.

Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica, e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi età
Comple--
sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE Armognaghe furono così dette, perche furono portate di Armenia: sono chiamate da' Greci Bericocia, et da' Latini Precocia, la qual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de i primi frutti, che compariscono al fine della Primavera. A Roma si chiamano Grisomole, & albricocche, in Toscana Bacocche, e Mognaghe: et in Hispania Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. libro della facoltà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delli persichi, & che non si corrompeuano così presto, come fanno quelli. Ilche in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli hauesse guasto à fatto il gusto poi che queste si vede che rilasano lo stomaco, & i Persichi lo racconcianno. l'Armognaghe subito si conuertono in colera, non danno nutrimento. Sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempiono il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruzione, generano febbri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e viscosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorroide infiammate, & à tutte l'infiammagioni.

ANNOTATIONE CXXI.

SONO l'Armognaghe molto piu corrottibili nello stomaco, ch'i persichi, però si debbono mangiar auanti il cibo, acciò che facilmete discendino, & cōduchino seco gli altri cibi, beuendoui sopra vn poco di vino. Si fa vn'oglio de i lor fiori, che è tanto eccellente, che vngendosi con esso i polsi, le tempie, & il filo della schiena innanzi l'eccesso della febbre, fa mirabil giouamento al paziente; & si fa in tal maniera. Cio è, si metton i fiori dell'Armognaghe dentr'vn vaso di terra, ben turato, dipoi si lascia questo vaso per alcun tempo sotto terra, ò dentro di vn lettame, & poi si premeranno i fiori, che renderanno vn'oglio mirabile. Et dell'anime loro si fa parimente vn'oglio, che leua il dolore, causato dalle morroide infiammate, & acqueta il dolor dell'orecchie, & gioua à gli impedimenti della lingua.

De' Meloni. Cap. CXXII.

Elettione

Che siano di odore, e di sapore esquisite, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giuamēti

Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'urina, e chi ne mangia assai, si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumēti

Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei, che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e così quelli, che hanno la milza grossa.

Rimedio

Mangiando seco il cacio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi

Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi etā

Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per i vecchi, e nuouocono a i flemmatici, & a i melanconici.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

DE' Meloni alcuni sono longhi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Meloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, ma in questi ultimi gli huomini sen' astenghino di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e viscoso nuotando nella superficie, si va spartendo intorno ài lati, ma il liquore de' longhi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Meloni sono astersini, perche i corpi sordidi fricati col Melone perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non à stomaco voto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiaso lodaua piu de gl' altri Meloni quelli d'Ostia, forsi che à quei tempi erano in prezzo.

ANNOTATIONE CXXII.

NON racconterò di quante sorte di Meloni si trouino, perche ve ne sono di più spetie, cioè alcuni femine, chiamati Peponi, che sono piu longhi, altri chiamati turchini, che hanno la scorza molto verde, tirante su'l nero, Altri hanno la forma del codogno, & si chiamano Meloni, & questi hanno manco humidità. Altri son chiamati cedriuoli, così detti, perche hāno il color del cedro. Altri si chiamano peponi d'inuerno, che nō sono così grossi, come li peponi comuni. Dirò solamente, che nō è poco da marauigliarsi di molti che nascēdo da vna medēma pianta, si vede, ch'alcuni riescono di tutta bōtā, & altri di tutta dissipidezza, però vi vuol' esser' v'fata gran diligenza nel conoscer' i buoni, & danno segno d'esser buoni quelli, che sono piu graui, che hāno grosso picciuolo, & che'l luogo, di doue egli si stacca, sia grande, & tondo; che sian longhetti; che sbattuti, nō sonino; ch'habbin' la scorza

scabrosa,

scabrosa ch'habbin le fette pari, & profonde, che non gialdeg-
gino di fuori, & che non cedan spremuti co'l dito grosso della
mano. Et in somma ch'habbino le qualità, ch'in questi versi si
contengono.

*Martine ad nostras mensas, qui prouidus affers
Ex omni fructu, emptaq; poma foro.
Elige monstrantem tibi talia signa peponem,
Vt non porcelli digna sit esca tui.
Et prius oblonga sit quaque ex parte figura.
Aspera per totum, scabraq; terga gerat.
Sit paribus Zonis, signis distinctus, & altis,
Cui non per senium sit color ipse croci.
Sit grauis vt saxum, durus, nec pollice cedens,
Appositus naso cinnama odore ferat.
Non sonet ambabus manibus iactatus in auras,
Ostendatq; animas nulla fenestra suas.
Pes ubi iam fuerat circum extendatur in amplum,
Sit mitis, placidus circulus ipse pedis.
Qui si talis erit, per te laudatus abibis,
Sin effringetur per caput ille tuum.*

Assicurano i Medici, che'l seme tanto de' meloni, quanto de'
peponi coperto di zuccaro, ò senza zuccaro; è supremo rimedio
per far vrinare, mitigar il calor delle reni, & minuir i calcoli.
Si suol comunemente appresso i meloni bere di buon vino, ef-
fendo regola vniuersale, che il buon vino, & grosso, per esser
caldo, sia medicina del melone, qual'è freddo. Il contrario scri-
ue Auicenna nella terza fen. del primo libro al cap. 8. oue dice.
*Super cibum mali chrymi bibere vinum dum comeditur, est malum,
quoniam facit malum chymum in extrema corporis penetrare, & si-
militer super fructus, & proprie melones.* Volendo inferire, che'l
vino per esser sottile, qual penetra presto nelle vene, condurrà
seco il melone anchor crudo, & causerà opilationi, generando
colere grosse, & flemma.
Al che rispondendo, dico, che s'appresso i meloni si mangerà ci-

bo ſolido, come carne, ò formaggio, farà aſſai meglio, che dopo loro: & in queſto fanno bene i Lombardi, i quali communemente mangiano il melone con formaggio piacentino, Ma poi che l'vſanza è introdotta di bere doppo loro, & bere vin puro, dico, che ò veramente ſi beue per ſete, & all'hora ogni vino è buono, ò ſi beue per corregger la malignità del melone, & vi ſi conuiene vn vin puro, & potente, ò veramente ſi beue per dar nutrimento al corpo, & in queſto caſo non ſi deue bere, che prima non ſi mangi altro cibo doppo loro. Adoprano anchora volentieri i meloni le donne, che vogliono mantenerſi belle, componendo vn'acqua in queſto modo.

Pigliano meloni, radici di brionia, di Aro, quanto lor piace, le quali tagliano minutamente & aggiuntoui del ſuco di limoni ben maturi, pongono in vn lambicco di vetro, & doppo vi mettono tanto latte di capra, quanto baſti à coprir, & macerar le predette coſe, & ſoprauanzi quattro dita il tutto, le quali macerate, fanno diſtillare, & ne rieſce acqua delicatiſſima per la faccia.

De' Fichi. Cap. CXXIII.

Prima i bianchi, ſecondo i roſſi, & vltimamente i negri, perche quei che hanno la ſcorza piu ſottile, ſono piu digeſtibili, ma tutti ſenza ſcorza, mondi, netti, & maturi.

Nutriſcono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preſeruano dal veneno, e nutriſcono piu de gl'altri frutti, cauano la ſete, e nettano il petto.

Generano v̄toſità quando ſe ne mangiano molti: e però offendono il ſtomaco à quei, che patiſcono dolori colici, e che ſono pieni di crudità.

Mangiandoci appreſſo granati, ò aranci acetofi, ouero altri cibi, che ſiano conditi con l'aceto.

Sono caldi nel primo grado, & humidi nel ſecondo.

Sono buoni in tutti i tempi maſſime nell'Autunno. A tutte l'età eccetto à vecchi, & à tutte le compleſſioni, ma che ſiano ben maturi.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATURALI.

I Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu presto. Quando incominciano à maturare, mostrano il latte, quando sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi il mele. Sono composti di seme, scorza, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingrassano, leuano il mal colore giouano al coito, e quãdo sono à fatto maturi, sono anchora del tutto senza pericolo, I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, ò con le amandole, che così si fanno piu aperitiui, e piu sani. Purgano le reni, che sono sane, e non quelle che sono ulcerate dalla viscosità, ma sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non ha nessuno odore.

ANNOTATIONE CXXIII.

VOL' il Pisaneli, che doppo i fichi si debba beuer dell'acqua, dicendo, che per esser il fico caldo, l'acqua fredda viene à contemperar la calidità loro, & per la sua grauezza, li fa presto discender à basso, seguendo il commun parere. Il contrario dice Hippocrate nel secondo libro de Dieta, oue scriue. *Est & ficus cum cibis bona, & meracum vinum ab ipsa.* Altri vogliono, che si beua acqua calda, per esser più aspersua della fredda, farà maggior aspersione nello stomaco, & nelle parti interiori; Come esteriormente vedemo, che piu aterge le mani la calda, che la fredda. Così per la sua aspersione, farà causa, ch' i fichi non si reteneranno longamente nel stomaco. Aristotile ne' suoi problemi, al prob. 8. della 22. sessione, scriue, che doppo i fichi, ò vero si beue acqua fredda, per stegner l'ebolitione, che si fa nel stomaco del nostro calor naturale, ò vero si beue vin puro, acciò che

il vino,

il vino, per il ſuo calore, ſmorzi il calor del fico: ſi come vn gran fuoco ſuol ſmorzar vn piccolo. Ma laſciando tutte queſte opinio-
ni, lodarei, che non ſi beueſſe ne acqua, ne vino doppo i fichi, ne
doppo altri frutti humidi, ma ſi mangiaſſe qualche cibo ſolido, co-
me pane, carne, formaggio, & poi beuer vino, & coſì ſi conferua-
rà più la ſanità. Sogliono i fichi ſcacciar le ſuperfluità, che ſono
nelle parte profondi del corpo alle eſteriori della cute, & per ciò
generano pedocchi, rognà, ſudori, & altre ſordezze. Scriue il Sa-
uonarola, che al ſuo tempo in Padoa vn garzone trouando vn
baril di fichi ſecchi di ſuo padrone, ne mangiò 40. libre, & poi
ſi morì Ethico.

Si legge, che'l fico hain ſe queſta virtù occulta, ch'eſſendoui
qualche giouenco ſfrenato, che non poſſa domarſi, legato ad vn
fico, ſubito s'adomeſtica, & perde la ſua fierrezza ſaluatica. Più leg-
geſi, ch'attacata la carne dura di qual ſi voglia animale ad vn ra-
mo di fico, ſubito la inteneriſce, & i cucchiari fatti del legno del
fico, fanno cuocer più preſto la carne; ſendo, che dal fico eſce vn
vapor vehemente, che diſſecca, & digerisce la durezza d'ogni ſor-
te d'animale. Il fico cotto con hiſopo guarisce la toſſe vecchia,
& corregge i difetti del polmone, & tra l'altre virtù del fico (che
ſono pur aſſai) i fichi abbruciati, & ridotti in poluere, meſcolati
con vn pochetto di cera, fanno vn vnguento ſtupendo, per gua-
rir' i pettignoni, ò mule à i calcagni.

Il latte del fico beuuto inſieme cō amandole trite, ſolue il cor-
po, & apre l'opilationi della matrice, & meſſo nell'orecchia con
ſuco di ſenape, leua il ciuffolo d'eſſa.

Dell' Vna. Cap. CXXIIII.

Che ſia matura, bianca, dolce, e di ſcorza ſottile, perche paſſa
più preſto, e genera manco ventofità.

Nutriſce ottimamente, fa ingrattare preſto, rinfreſca il fega-
to infiammato, & prouoca l'vrina, & accreſce il coito.

Apporta ſete, fa ventofità, conturba il ventre, e genera dolo-

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

ri colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.

Gradi

Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, o aranci, o altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Tempi Età
Comple-
sioni.

E' calda nel primo grado, humida nel secondo; ma temperatamente senza eccesso.

E buona nell'Autunno, e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo; gioua a tutte le complessioni, & età, ecceto che a i vecchi, perche accresce lor' il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

SI deue guardar l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua, che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca, si loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerà migliore. Quanto ella è piu matura, è ancho di minor nutrimento. Che l'vua nutrista, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi: ella gioua anchora al petto, & al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato, ch'è sano, ma nuoce a quello ch'è duro, e cosi alla milza: gioua allo stomaco, & a i dolori de gli intestini, alle Reni, & alla vesica, apre l'opilatione, e nutriste assai. Quella che ha dell'acervo, nutriste meno, e stringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & ottima per il petto, e per la tosse.

ANNOTATIONE CXXIIII.

PLATONE nell'ottauo libro delle sue leggi dice, che quelli, che rubbaranno l'vue, & fichi generosi, debbano esser manco puniti de gli altri. Il che Atheneo disputa qual sia la causa di questo; & che intenda per l'vue generose, al qual direi, che intende l'vue prime a maturare, come sono le nostre luglienghe,

& i primi fichi, de' quali Ouidio nel secondo de remedio Amoris, dice.

*Est tibi rure bono generosa fertilis vna
Vinea, ne nascens vna sit vsta time.*

Et perche non erano buone à far vini, per ciò Platone manco puniua chi le rubbaua, che l'altre. Scriuono i naturali, che se quando si potano le viti, si vnge la falcetta di sangue di becco, ò vero se quando sarà stat' amolata, si fregarà con il cuoio del Castore, ch' i germini, che buttarà, non faranno guasti da' bruchi, ne da altri animali.

Nuocono alle viti il lauro, & i cauoli, atteso, ch' ella li odia grandemente, Et per questo vn buon vignaiuolo non planterà mai di queste cose nella vigna. Si legge appresso a i Medici, che l'vua austere confortano piu lo stomaco, che le dolci, & sono piu stitiche, & meno humettanti. Ma le dolci sono piu lenitiue, & fra loro le bianche, & mature muouono piu il corpo, che le nere.

Dell' Vua passula.

Cap. Et

ANNOTATIONE CXXV.

HA l'vua passula virtù di cuocer le crudità de gli humori, & vincer le malignità loro, & impedir le putrefattioni. Oltre di ciò possiede vna proprietà particolare, per giouar à i difetti del petto, del polmone, & del fegato, massime se si mangia senza grane, come s' vfa a' tempi nostri quella di Corintho, qual nasce senz' esse, della quale (lauata prima con vin bianco) & presone due ò tre oncie la mattina à digiuno, muoue il corpo, & lo purga, & volendola far piu solutiuu, si potrà far bollir con foglie di fenna, alquanto di reobarbaro, & zuccaro, & cinamomo, riducendola in elettuario, del qual se ne potrà torre ogni mattina vn cucchiaro. S'è prouato per esperienza, ch' i figliuoli, che n' agiano la mattina à digiuno l'vua passula senz' altro cibo, si mantengono netti da' vermi, perche li fa crepare.



De' Persichi. Cap. CXXVI.

<i>Elettione</i>	Che siano odoriferi, ben coloriti, ben maturi, e che dagli ossi facilmente si distacchino: e siano ancho di ottimo sapore.
<i>Giouamēti</i>	Fanno mirabil resistenza al fetor del fiato, che vien dallo stomaco, l'odor loro è contra le passion del cuore, e le foglie trite poste sopra l'umbilico, amazzano i vermi.
<i>Nocumēti</i>	Generano humori, che subito si corrompono, per esser di natura molle, acquosa, & generano anchora ventosità.
<i>Rimedio</i>	Beuendoci appresso vn vin buon odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.
<i>Gradi</i>	Sono freddi nel primo grado, & humidi nel terzo.
<i>Tempi età</i>	Sono buoni nell'estate per i giouani, e per i colerici, sanguigni: ma tristi per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi hà lo stomaco debole.
<i>Complexioni.</i>	

HISTORIE NATVRALI.

I Persichi, che sono teneri, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, ma quelli che stanno à gli ossi conglutinati, sono duri, & di tarda digestione. I maturi generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso i Persichi bisogna beuere vn vin buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che'l vino, nel quale i Persichi sono stati infusi, non si fa cattino, perche habbia tirato à se il veleno delli Persichi, come il volgo si crede: ma diuenta tristo, perche i Persichi per essere spongosi, e porrosi, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suauito, e senza virtù. I Persichi hebbero questo nome dalla regione di Persia, donde furono portati: e sono da gli Antichi detti dolci, e maturi. Molti lodano i Duracini, che non si staccano, perche sono saporiti, & hanno del cotognino: ma queste si deuono mangiare dopò pasto.



ANNO TATIONE CXXVI.

SON buoni i Persichi al stomaco, & lubricano il ventre pur che si mangino auanti il cibo, massime quelli, che sono di carne molle, perche quelli, che si domandan duraci, si possono mangiar doppo, infusi però nel vino, Onde dice il verso.

Petre quid est Pesca? cum vino nobilis esca.

E anchor rimedio alla putrefaction loro l'anime de'lor nociuoli mangiate appresso, Onde si dice in prouerbio,

Malum, quod implicuit persicum, nucleus explicat.

Si condiscono i fiori de' persichi con zuccaro, quali soluono il ventre, & conferiscono al stomaco. Si fa parimente d'essi fiori vn'oglio, che è dell'istessa facultà, com'habbiam detto esser quello de i fiori d'armognaghe. Et dell'anime loro si compone vn'acqua, la qual beuuta al peso di quattr' oncie, prouoca l'vrina, & scaccia marauigliosamente le pietre dalle reni, & dalla vessica, pigliando cinquanta di quell'anime di persichi, & cento di quelle di cerasse, vn pugno di fiori di Sambuco, & mettendosi con tre libbre di buon vin bianco, ò sia maluagia in vna pignata nuoua ben coperta, & sepolte nel letame caldo per dieci giorni, si distillino poi in lambicco di vetro.

Delle Mele ò sian Pomi. Cap. CXXVII.

Che siano dolci, grosse, colorite, e sopra tutto ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto; maturano il catarro, fanno sputtare, e sanano la tosse.

Nuocono à quei, che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano cō molto zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zuccaro rosato.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Le dol-

Gradi

Le dolci sono caldi nel primo grado, & humide temperatamente: ma le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.

Tempi et
Comple-
sioni.

Sono buone l'Autunno, & il Verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buon stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

SOTTO il nome di Mele si comprendono molte, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse: ma secondo le loro facultà, si deuono usare differentemente: percioche le dolci si vsaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo: le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, o (come si dice) le sciocche si lasciaranno da parte, come a fatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope, e dalla somiglianza del sapore, furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele rosse, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la ventosità, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi, secondo l'intentione.

ANNOTATIONE CXXVII.

SI Legge vna gran virtù del pomo dolce à guarir la pleuresia, & si acconcia in questo modo. Ciò è, Nettasi dalli suoi accini, & in luogo di quelli empiasi d'incenso fino, poi coperto, & turato co'l suo istesso coperchio, cuocasi sotto le ceneri calde, senz'abbrusciarlo, & si doni à mangiar al patiente. Apporta anchora rimedio à quelli, ch'hanno il detto mal di costa, cotto sotto la cenere, mescolato con succo di regolitia, amido, & zuccaro, dandole due volte il giorno due hore auanti il cibo.

Dolci,

De' Peri. Cap. CXXVIII.

Dolci, e ben maturi. 1. i moſcatelli. 2. i ghiacciuoli. 3. i Bergamotti. 4. i buonchriſtiani. 5. i carauelli. I vltimi ſono quelli, che ſi conſeruano l'inuerno per cuocere.

Elettione

Sono grati al guſto, riſuegliano l'appetito, danno forza à i ſtomachi deboli, e fanno diſcender piu preſto gli eſcrementi à baſſo.

Gionamēti

Nuocono à quei, che patiſcono dolori colici, perche generano ſangue freddo, e ventoso; fanno anchora gran danno à quei, che li mangiano auanti paſto.

Nocumēti

Mangiandoli dopò tutti gl'altri cibi, ò ben maturi, ò cotti con molto zuccaro ſopra, e beuendogli appreſſo vn buon vino odorifero.

Rimedio

Sono freddi nel primo grado, & ſecchi nel ſecondo.

Gradi

Sono buoni nell'Autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'età, e cōpleſſioni conferiſcono, eccetto che a' vecchi, & à ſlemmatici.

*Tempi età
-Compleſ-
ſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SONO quaſi infinite le ſpetie de' Peri: percioche gli antichi haueuano i Cruſtumini, i Falerni, i Superbi, & i Decumani, i Pompeiani, i Liceriani, i Fauoniani, i Tiberiani; & altri innumerabili; e noi hauemo oltra i nominati, i Ciampollini, i Papali, i Durelli, i Zuccai, i Vernareccij, i Gentili, i Spinofi, & altri. i quali non ſono tutti di vna natura, ſe ben tutti ſono aſtringenti: Si hanno da fuggire i ſeluaggij, e tutti gli acerbi, e Pontichi, perche nuocono à i nerui. Non ſi mangiano in principio, ma dopò tutti gli altri cibi: Quelli che ſono inſipidi, ſono di peſſima qualità. I granelli, che ſtanno dentro i Peri, amazzano i vermi, e preſeruano dalla putredine. Non laſciarò di dire, che queſto nome Bergomot viene di Turchia, oue Bergh ſignifica Signore, e Mot vuol dir Pero: quaſi che queſto ſia il Signore de' Peri, ouero ch'egli ſia Pero da Signore. L'Arbore fu nominato Pyrus, perche va ſempre in alto, facendoli piu acuto in forma di Piramide. I ſeluaggi tardi ſi maturano.

A N N O T A T I O N E C X X V I I I .

L' V s o del mangiar spesso i granelli del pero, oltre l'altre sue virtù, fa questa operatione, che giona mirabilmente à quei, che patiscono di polmone, & à disfaricar il stomaco à chi hauesse mangiato gran quantità di fonghi, poscia che'l pero, & suoi granelli per la lor grauezza, & suco astringente, fan discender i fonghi mangiati, al fondo dello stomaco: Et per questa causa, quando si cuocono i fonghi, vi si vuol metter del pero, ò vero delle sue foglie, acciò si venga à corregger' il lor nocumento.

*De' Codogni. Cap. C X X I X.**Elettione*

Quelli, che propriamente si dicono mele cotogne, che sono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginose, e piu odorate dell'altre; e che siano ben mature.

Giouamēti

Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, e racconciano i stomachi rilassati, se si mangiano dopò pasto.

Nocumēti

Nuocono à i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risuegliare i dolori colici, quando non sono ben mature.

Rimedio

Cuocendosi bene nel mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, muschio, ouero facendosene la cotognata.

Gradi

Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.

*Tempi Età**Comple-
sioni.*

Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte le età, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.



HISTORIE NATVRALI.

SONO tre spetie di Cotogne, la prima è quella, che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliori, la seconda sono quelle, che volgarmente si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da' Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le seconde sono dette da D'oscoride, e da Galeno Struthie, che sono molto simili alle Pere: le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli innesti fatti dall'vna specie sopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua à tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopò il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'vrina, fermano il vomito, & tengono à basso i vapori, che non vadino al capo. Le Cotognate che si fanno co'l zuccaro e muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tēpo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

ANNOTATIONE CXXIX.

E COSA marauigliosa quella, che si dice de' Codogni, che s'vna dōna grauida, ne mágia, partorirà il figliuolo di buon intelletto, & prudente. Scriuono parimente, che la radice del Codogno attaccata al collo di chi patisce di scrofole, le guarisce, ma bisogna prima, che segni la terra à torno con la man stanca, & dica perche, & per cui si facci questo. Il medemmo si dice del gozzo.

Il seme del Codogno messo con acqua rosata, & oglio rosato, gioua à saldar le piaghe delle gambe infiamate. E noto ad ogn'vno, comè l'odor del proprio Codogno è contrario ad ogni veneno, & fa buon fiato: la onde il buon Solone commandaua alle donne maritate, che non andassero à dormir con i lor mariti, che prima non haueffero mangiato del Codogno; ilqual oltra le pre-

dette qualità, ha anchor virtù di confortar il stomaco, & fermar il flusso del corpo; Perciò anchor, ch'io habbi detto Solone comandar alle donne, che ne mangino, auertischino d'astenersene, quando elle sono vicine al parto.

Delle Granate.

Cap. CXXX.

Elettione

Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che sian o facili à scorticare: e le acetose, che habbino assai suco.

Gionamēti

Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febbri.

Nocumēti

Le dolci generano ventosità, e calidità, e però si proibiscono nelle febbri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gengiue.

Rimedio

L'vna specie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangiano i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

Gradi

Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stiticità nel secondo grado.

Tempi Età
Complef-
sioni.

Le dolci sono buone l' Inuerno per tutti, e l'acetose la state per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche a' vecchi, perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

LE Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, che producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono: anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da queste il nome, e l'impresa, che per sua insegna particular fa vn pomo granato. Sono di tre specie dolci, forti, e vinosi. Le vinosi sono quelle che volgarmente si chiamano Agrodolci, d' mezzo sapore. e da alcuni sono dette schiaue, e in Toscana Vaiane. Le forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con vrina riserbata di molti giorni. Le acetose si danno à caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente,

e il

et il loro vino non lascia, che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli, dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, e l'acetose à i caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, ma non quei de' gli amalati, secondo che riferisce Paolo Egineta. In Salerno sono tutte grandissime, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrane piccioli, mangiati, non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malatia d'occhi.

ANNO TATIONE CXXX.

IL Ramo del Granato ha virtù di cacciar via gli animali venenosi, & di qui auiene, che gli antichi soleuan metter di sopra, & di sotto i lor letti rami de' Granati. I fior de' Granati detti Balauisti messi in vna ampolla al Sole con oglio d'oliua, & adoprando di tal oglio, per leuar i fegni delle vareole, & d'altre cicatrici, le manda via del tutto. Et delli predetti fiori de' Granati si fa vna conferua con zuccaro, come si fa la conferua di rose, qual ha gran virtù di ristregnere il flusso bianco alle donne, pigliandone ogni mattina à digiuno sin' alla quantità d'vna castagna, così perseverando qualche giorni.

Auicenna nella terza regola del quarto libro dice, che à guarir il carbonchio, si deuono pigliar Granati agri, i quali s'infondono tre, o quattro volte nell'aceto, sin'à tanto, che siano ben humidi, dipoi si pestino, & posti sopra qualche panno, si mettino sopra il carbonchio, tanto nel principio del male, quanto in augmento, perche sono buoni in ogni tempo, & del tutto stirpano il carbonchio: Le nocciuole de' Granati agri, peste al peso d'vn'oncia, & date con vna dramma d'incenso pesto al peso di due dramme à bere ogni mattina con acqua rosa alle donne, che patiscono flussi bianchi, li guarisce facilmente.



Delle Sorbe. Cap. CXXXI.

Elettione	Che siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione: e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.
Giouamēti	Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mangiano dopò pasto.
Nocumēti	Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco a chi ne mangia molte, e generano humori grossi.
Rimedio	Mangiandosi appresso di quelle il fauo, ò come volgarmente si dice la Bresca del Mele.
Gradi	Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.
Tempi Età	Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei, che sono calidi
Comple- sioni.	e giouani, pur che ne mangino poche.

HISTORIE NATURALI.

LE Sorbe così domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui: e però loda Galeno, che non s'adoprina per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: ma si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astringere. Le Sorbe sanano il sonerchio vomito, e confortano lo Stomaco, quando si mangiano in poca quantità, fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come ancho tutte le cose, che stringono, ma in poca quantità, perche impedirebbero la digestione. Ma se alcuno hauesse intentione di restringere il corpo, potrà vsarle auanti pasto.

ANNOTATIONE CXXXI.

DELLE Sorbe non occorre scriuerne di più, che n'ha scritto il Pisanelli, poiche non è di grand'vso il detto frutto,

ne ſi leggono gran virtù di quello, ſaluo quant'eſſo ha ſcritto, che tutto ſi contiene in queſto verſo.

Sorba ſumus molles nimum durantia ventres.

Vn legno di ſorbe poſto nel vino, lo fa diuentar aceto, & ſe è poſto nell'aceto, lo rende aſſai piu forte.

Delle Neſpole. Cap. CXXXII.

Che ſiano groſſe, che habbiano aſſai polpa, e gli oſſi piccioli, che ſiano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Preſeruano dalla imbriacchezza, ſtagnano il fluſſo, ſono aggradeuoli allo ſtomaco & particolarmente fermano il vomito.

Tardi ſi digeriſcono, & eſſe impediſcono la diſteſione delle altre coſe: & mangiandone molte, aggrauano lo ſtomaco.

Mangiandoci appreſſo i Penidij, o vero il Zuccaro violato, o vero il zuccaro caldo, o vero la Regolitia, ò altre coſe pettorali.

Sono fredde, e ſecche nel primo grado.

Sono buone nel tempo dell' Inuerno per i giouani e per i colerici, & per quei, che hanno buon ſtomaco.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi
Tempi etā
Compleſ-
ſioni.

HISTORIE NATVRALI.

DIoſcoride pone due ſpetie di Neſpole: la prima chiama egli Aro-
nia, quali (dice) ſono ſoauì al guſto, & hanno dentro di ſe tre
oſſi. queſta ſpetie è chiamata da gli Arabi Zavor, e da noi Azzarole,
le quali ſono aggradeuoli al guſto, e maſſime alle donne grauide, per-
cioche non ſolo piacciono molto al loro appetito, ma ancho per eſſer di
ſapor bruſco; gli leuano la Naſea, qual ſogliono patire, e ſi condi-
ſcono anchora co'l zuccaro come cibo delicatiſſimo. L'altra ſpetie di
Neſpole, ſono le noſtre comuni, e volgari, quali non ſono coſi gra-
te, come le Azzarole, ne hanno dentro di ſe tre oſſi, come ha il frut-
to delle Azzarole, che però è detto Tricocco, ma cinque. Le commu-
ni Neſpole ſeruono piu per medicina, che per cibo, ſtringono il corpo,

fermano

fermano il vomito, e'l flusso: ma prouocano l'vrina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizzati, e beuuti con vin bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

ANNOTATIONE CXXXII.

BISOGNA mangiar de' Nespoli parcamente non come cibo, ma come medicina per esser molto costrettiui, & scriuono i Medici per cosa sicura, che la polpa, & l'ossa de' Nespoli, separate, ò insieme, secche, poluerizzate, & beuute con vin bianco, sminuiscano, & rompono il calcolo, cosi delle reni, come della vessica.

Delle Noci. Cap. CXXXIII.

Elettione

Che siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Gionamēti

Sciogliono i denti, che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e amandole, preferuano da i veneni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo.

Nocumēti

Nuocono alla gola, alla lingua, & al palato, quando se ne mǎgia assai, e massime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolore la testa.

Rimedio

Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & vn poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi

Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi Età

Complef-
sioni.

Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che non patiscano strettezza di petto, & a i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Noci si chiamano da' Latini *Iuglandes*, che vuol dir Ghiande di Giove; perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto, le chiamarono per eccellenza Ghiande di Giove. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidità; la fresca è di minor nocumēto, però se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fa vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia, tanto piu fa oglio, ma la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua co'l farle star per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle, che si condiscono co'l zucchero, o co'l Mele, diuentano ottime per vsare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

ANNOTATIONE CXXXIII.

DELLA noce si fa vn mitridato eccellente contra la peste, con due noci vecchie, tre fichi, & vinti foglie di ruta, con vn grano di sale. Se quel dì proprio, che qualch'vno sarà stato morso da can rabbioso, metterà su'l luogo oue sarà stato morso, vna noce vecchia ben pestata, poi la leuarà, & la gittarà à vn pollo, se la mangia, & non muore, è segno, che'l cane non era rabbioso, ma se muore, mostra bene, che sia arrabbiato, & per ciò bisogna fra tre dì proueder al male. L'acqua di foglie di noci stillata circa il fin di Maggio, vale à seccare, ristregere, & sanar le piaghe, lauandole mattina, & sera con quella, & mettendoui vn panno lino bagnato sopra. Così l'attesta Brunsvicense. La noce masticata con saliuà, & messa sopr'vna ferita, ristagna il sangue presto. Le radici di noci stillate, fanno vn'acqua molto astringente, & della scorza si suol comporr' vn medicamento contra la squinantia, chiamato dyacodion, qual porta gran giouamento. Dicono i naturali, che la scorza di mezzo della noce,

ciò è, quella, ch'è tra vn spigo, & l'altro, poluerizzata, & data à bere con acqua di scabrosa ad vn pleuretico, lo sana con gran prestezza.

Delle Nocciuole. Cap. CXXXIII.

Elettione	Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate, in modo alcuno.
Giouamēti	Danno piu nutrimento che le noci, accrescono il ceruello, e cotte co'l mele, sanano la tosse antica; arrostiti, e mangiate co'l pepe, maturano i catarri.
Nocumēti	Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno doler il capo, quando se ne mangia assai.
Rimedio	Mangiandole, che siano ben fresche, e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi co'l zucchero.
Gradi	Le fresche sono temperate nelle prime qualità, & le secche sono calde, e fecche nel fine del primo grado.
Tempi etā Complef- sioni.	Sono da usarsi poco, & solo l'inuerno i giouani le mangino, e quei, che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole sono dette da' Greci Pontiche, per essere state portate, come dice Plinio, di Ponto: da' Latini sono dette *Auellane*, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano *Nocelle*, *Auellane*, *Nocchie*, & in Napoli *Antriti*. Queste non prouocano il vomito, come fanno le *Noci*, ne stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la ruta, e con i fichi secchi à digiuno, preseruaano dalla peste, & dal morso delle serpi. È stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di *Nocciuolo*; restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fan-

no i legnainoli i ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo turbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

ANNOTATIONE CXXXIIII.

LE foglie della nocciuola scacciano i veneni, massime de' scorpion, & d'altri animali venenosi, Et chi harà cura della sanità, mangiarà delle nocciuole il manco, che potrà, perche apportano dolor di testa, & infiammation di stomaco. Et delle sue qualità, si leggon questi sette verli,

*Nuciola vocor,
Calida, ventosa.
Recens, & cruda.
Noceo Cantori.*

*Igni seccata.
Deprimo catharrum.
Iuuu potantem.*

La corteccia delle nocciuole secca, pesta, sottilmente poluerizzata, & data al peso d'vna dramma, gioua mirabilmente à coloro, che patiscono d'arena. Perciò Amato Portugheze, medico eccellente, loda molto, che color, che patiscono d'arena, debbian mangiar le nocciuole fresche. L'oglio, che si caua dalle nocciuole, gioua à i dolori delle giunture, & corrobora le parti lese, perche con la facultà secca, che possiede, consuma l'humidità, che sono in esse.



Dell'Oliue. Cap. CXXXV.

Elettione

Che siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio, si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamēti

Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno venire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, strigne le gengiue, e ferma i denti smossi.

Nocumēti

Fanno doler la testa, ouero la grauanano, quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno venir le vigilie.

Rimedio

Si mangiano quelle, che sono condite con l'Aceto, e non co'l sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'altre viuande.

Gradi

Le salate sono calde nel secondo grado, ma l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù altringente, & corroborante.

Tempi etā

Complef-

sioni.

Sono buone ne i tempi freddi, à tutte l'età, e complessioni quelle, che sono condite con aceto, ò salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATVRALI.

LE Oliue saluatiche, se bene sono minori, sono però più saporite, che le domestiche: il che ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre specie, ma le maggiori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far'oglio. Conciansi con salamuoia e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle, che vengono di Spagna, sono veramente grosse più, che in Italia, ma la nostra conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto migliore; perche oltra che quelle hanno sapore di cuoio, sono anchora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fossero all' hora colte dall' albero. L'Oliue danno poco nutrimento, e tardi si digeriscono, Le salate tagliano la flemma, e sollenuano l'appetito, ma infiammano il sangue per l'accutezza acquistata dal sale. Quelle, che si conseruano nell' aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

ANNOTATIONE CXXXV.

SI troua nell' Vliuo vna virtù molto astringente, perche la decottion delle ſue foglie in vn creſtiero, ferma il fluſſo del corpo, & il ſuco ſpremuto delle ſue foglie con vin bianco, & acqua piauana, reſtringe ogni forte di fluſſo di fangue. Il liquor, che ſi diſtilla dal legno verde dell' vliuo acceſo, guarifce le crepature delle mani, croſte, mule, & rognà.

Il modo d'acconciar l'oliue fra poco tempo, & che reſtino verdi, Biſogna pigliar di calcina viuà crebbiata libre ſei, & diſſoluerla con l'acqua, ſino, che ſia ridotta à modo di polenta, ò ſia ſapor liquido, & dipoi vi ſi agghionghino dodici libre di cenere di quercia ben criuellata, & poi tant'acqua, che baſti per diſſoluer la detta cenere, nella quale ſi potrà metter à mollo vn rubbo d'oliue verdi per otto hore continue, meſcolandole leggiermente con vn legno, poi paſſate le otto, ò dieci hore, ſi leuaranno da quella liſcia, & ſi lauaranno bene nell'acqua freſca, & chiara, nella qual ſi laſciaranno in mollo cinque, ò ſei giorni, mutandoui l'acqua freſca ogni giorno, & poi leuarle, & hauer della ſalamuoià, nella qual ſi farà fatto bollir alcuni rami di finocchio, & con quella ſi condiranno, & ſe fra qualche giorni la ſalamuoià ſi farà negra, ſi mutarà, & poi ſi mangiaranno.

De' Pignoli.

Cap. CXXXVI.

Che ſiano cauati dalle pigne domeſtiche: e maſſime da quelle, che ſono femine, perche ſono più ſaporiti, ma ſopra tutto, che ſiano freſchiſſimi.

Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti co'l mele: prouocano l'vrina, riſtorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Sono tardi alquanto da digerirſi, & danno vn nutrimento, ch'è più groſſo, che ſottile: mordicano lo ſtomaco, & il ventre quando ſe ne mangia aſſai.

Elettione

Gionamèti

Nocumèti

Rimedio

Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio d'un' hora : e poi li mangino i flemmatici co'l mele, & i caldi, & colerici co'l zuccaro.

Gradi

Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Età
Comple-
sioni.

Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma co'l mele: & per i giouani, & colerici co'l zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignuoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro goccioline del loro oglio nell'oua che sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle veni, e della vefica, e giouano all'ardore & alla distillatione dell'vrina. Giouano à gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano. Purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; Cattano gli humori, che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali. Correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei, che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accioche gli si leui ogni acrimonia & altra mala qualita. I suoi frutti si chiamano da' Greci Pityides. Quest' arbore non fa più, quando se gli taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germina più. Cresce minacciana di volere estirpare i Lampasceni, del modo, che si estirpano i Pini.

ANNOTATIONE CXXXVI.

I PIGNVOLI sono di gran nutrimento, & per questa causa sono à proposito per gli Ethici, pur che siano stati qualche poco infusi nell'acqua rosa, per leuar loro la lor' acrimonia.

De' quali

De'quali per reſtaurar' il calor natural' à quelli, che ſono molto'eſtenuati, ſi ſuol far vn conſetto di polpa di capone, ò di pernice, pignuoli, piſtacchi, & zuccaro, qual gli dà gran nutrimento. E per giouar al coito, ſi ſuol' uſar dell' oglio de' pignuoli, & de' piſtacchi, con noce moſcata poluerizzata, & zuccaro, ò mele, che ſerue anchora per i paralitici.

L'acqua ſtillata delle lor noci, toglie le creſpe della faccia alle donne, & non laſcia lor creſcer le mammelle, bagnandoſi con pezze bagnate in eſſa.

De' Piſtacchi.

Cap. CXXXVII.

Che ſiano grandi, che habbiano odor' affai, ſimile al Terebinto, & che il frutto ſia colto da' arbori vecchi, ſia verdeggiante, e ſia freſco più che ſi può.

Leuano marauiglioſamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo ſtomaco, cacciano la nauſea, e rimediano al morſo de' ſerpenti.

Nuocono à i fanciulli, & à quei che ſono di calda complexione, perche aſſottigliano, & infiammano lor' il ſangue, e fanno venir lor la vertigine.

Mangiandoſi nel fine, e nel principio del paſto, & in ſua compagnia, ouero appreſſo mangiando griſomole ſecche, ouero il zuccaro roſato.

Sono caldi, & ſecchi nel mezzo del ſecondo grado, ſi come nel libro delle ſue diete ſcriue Iſaac.

Sono buoni ne' tempi freddi per i ſlemmatici: e cattui per i giouani, e per i colerici.

Elettione

Gionameti

Nocumeti

Rimedio

Gradi

*Tempi Età
Complex-
ſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IPISTACCHI ſono vna ſpetie di Terebinto, ſi come ſcriue il Matthioline ſuoi cōmetarij, oue afferma, che queſto arbore ſia il Terebinto Indiano ſcritto da Theopraſto; confermando la ſua opinione cō

l'autorità di *Atheneo*. Sono odoriferi, e cōfortatiui dello *Stomaco*, secondo *Auicenna*, se ben *Galeno* pare, che non se ne sappia risolvere. Sono marauigliosi in risvegliare gli appetiti *Veneri*, ma non danno molto nu-
trimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in *Egitto*, & in *Soria*, e di là si portano à *Vinegia*: e da certi tempi in quà hanno incōmin-
ciato à far frutto in *Sicilia*: co'l vino sono ottimo rimedio per i veneni. Dicono gli *Agricoltori*, che i *Pistacchi* nascono inferendo le amandole ne i lentisci. Il primo che portò i *Pistacchi* in Italia, fu *Lucio Vitellio* censore ne' primi tempi di *Tiberio Cesare*, essendo legato in *Soria*. Con-
fortano lo *Stomaco*, perche sono austeri. Diconsi *Fistici*, e *Festuci*.

ANNOTATIONE CXXXVII.

CONFERISCONO i *Pistacchi* al fegato, al polmone, & al-
le reni, & si mettono nelle compositioni restauratiue. Et
della poluer loro meschiata con poluer di lupini, se ne fa vn'vn-
guento con cera nuoua, & oglio di amandole dolci, qual confer-
ua belle le mani, & le preserua dalle creature del freddo.

De' Dattili. Cap. CXXXVIII.

Elettione

Che non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di-
dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

Giouamēti

Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fan-
no diuenire il corpo lubrico.

Nocumēti

Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Mo-
rici, mordono lo stomaco, fanno doler la testa, & opilano il fe-
gato.

Rimedio

Mangiandosi cotti, e conditi co'l zuccharo, come sono gli al-
tri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi acetosi, oue-
ro conditi con l'aceto.

Gradi

Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Età

Non sono buoni in alcun tempo per nessuna età, e comples-
sione, saluo che quando sono conditi co'l zuccharo.

Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LE Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi. Nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi d' Oriente se ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite spetie, forsi fino al numero di 49. Quest' arbore non sostiene pesi, ne si lascia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami, e però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e si lauino ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano longhe, e cattive febbri. Il suo succo è tanto viscoso, che fa opilationi non solo nel fegato, ma anchora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

ANNOTATIONE CXXXVIII.

DE' Dattili, essendo lor di poco, ò di nessun giouamento, ogn' vno se ne deue astenere, poiche eccitano dolor di testa, dolor di stomaco, & di corpo. Fermano nondimeno il flusso del corpo, & messi in gargarismo, guariscono le rosioni de' cancri, che vengono in bocca, Se si pigliaranno doi dattili, à quali sia cauato l'osso, riempiti di quella grana, che si tinge il scarlatto, & dati à mangiar alla donna grauida, impediranno, che non farà abortto.

L'ossa de' dattili poluerizzate, & date à bere al peso di mezz' oncia, con vna dramma di sangue di dràco in lachrima, & acqua di portulaca alle donne, che patiscono il flusso de' menstroi bianchi, li fermerà presto, Così fermerà il flusso del sangue della vesica, se si darà abbrusciata al peso d' vna dramma, con la grana del chermes, pariment' abbrusciata, & beuuta. Perciò non sò come scriua vno, che la poluere di essi presa l' vltimo mese della donna grauida con brodo, gli faciliti il parto con poco dolore.

Dell' Amandole. Cap. CXXXIX.

Elettione

Che siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie, che si dicono ambrosine.

Gionamēti

Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumēti

Quando sono molto secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno doler la testa.

Rimedio

Mangiandosi l'estate quando i nocciuoli sono tenerelli, come latte: ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fa scēder presto.

Gradi

Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, ma le amare sono secche nel secondo grado.

Tempi età
Complef-
sioni.

Sono buone à tutti i tempi, età, e complessioni: ma bisogna, che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALE.

LE Amandole temono i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della primavera dalle donne grauide, perche sono appetitucoli, e leuan lor la nausea. Si mangiano anchora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Ma per l'uso di tutto l'anno si raccolgono al fin d'Agosto. Le dolci ci agumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'vrina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la gola; ma perche tardano nello stomaco, bisogna mangiarle co'l zuccaro. Mettano il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest' arbore fu trasformata Fillide.

ANNOTATIONE CXXXIX.

L'V so dell' Amandole dolci, è buono per coloro, che hanno difetto ne' polmoni, di renella, & difficoltà d'vrinare, & leuano ostruizioni del fegato, causate da humori crassi, & viscosi. Et per ciò vagliono medemmamente ne' dolori colici, & splenetic. Ne sò da chi caui il volgo, la menestra fatta di amandole, restrengere; hauendo da Galeno al secondo de gl' alimenti, queste parole, *Amigdale nihil prorsus adstrictoriae facultatis sortitae sunt.* fanno venir voglia di bere, dicendo Eupoli. *Da quas manducem Naxias amigdalas, Da vinum, quod bibam e vite Naxia.*

Scrive Plutarcho, ch' vn medico appresso Druso figliuol di Tiberio Cesare vinceua tutti à bere, perche auanti, ch' ei beuesse, mangiava cinque. ò sei amandole amare, le quali, oltre che sono contrarie al vino, fanno morire i galli, & le galline, che ne mangiano.

La gomma dell'amandorlo ferma subito lo sputar del sangue, & applicata con aceto, leua via le lentigini, & altre macchie della faccia.

Delle Castagne. Cap. CXL.

Che siano grosse, e però sono migliori di tutti i Maroni: e dopo che sono colti, se per lungo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani.

Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale, sanano il morso del can rabbioso.

Mangiate abundantemente ne' cibi fanno doler la testa, generano ventosità, stitticano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangian crude.

Se si arrostitiscono sopra le bragie, si sepeliscono per vn pezzo nelle cenori ben calde, & poi si mangino con pepe, e sale: ouero con molto zucchero.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Complef-
sioni.

Sono calde nel mezzo del primo grado, & secche nel secondo. Sono buone ne' tempi freddi à tutte l'età, e complessioni, purchè siano ben stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti di ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatici danno al corpo nutrimento notabile, ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime: anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuociono su le bragie, perdono la ventosità, e fermano il vomito: Quando si digeriscono bene, fanno buono, e molto nutrimento: Co' l'zucchero giouano à i colerici, e co' l' mele à i stemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano vna qualità soffocante, ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per vn pezzo.

ANNOTATIONE CXL.

NON si scriue altra virtù della castagna, se non che applicata in forma d'impiaistro con aceto, songia, & farina d'orgio sù le mammelle dure, le mollifica, pestate con sale, & mele si applicano sù i morsi de' cani arrabbiati. Le scorze loro entrano il più delle volte nelle liscie, che si fanno per i capelli biondi. La seconda pellicula della castagna beuuta in poluere, & messa ne gl' impiaistri, restringe i menstrui superflui alle donne, alle quali beuuta al peso di due dramme, con la medesima quantità di rasura d'auolio, restagna il flusso bianco.

Non sò, come le castagne possino portar' al corpo buon nutrimento, atteso, che soglion generar vn fuco grasso, qual'indu-

ce ostruizioni, sono ventose, con difficoltà si possono digerire, & alstringono il corpo: per le quali cause crederò, che siano cattive, come ben'afferma Galeno al libro *de attenuante Victus ratione*, al capitolo decimo, oue dice. *Castaneæ siue elixentur, siue assentur, siue denique frigantur, semper sunt prauæ*. Ciò è le castagne ò cotte à lessio, ò vero rostite, ò ver fritte, son sempre cattive. Perciò lodarei, che di raro si mangiassero, & in poca quantità, massime da persone delicate, lasciandole à gente di montagna, i quali ricogliendo poco grano, l'vsano in luogo di grano, facendone farina, per far del pane.

De' Tartuffi.

Cap. CXLI.

Che siano grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon odore, negli dentro che son maschi miglior de' bianchi, che sono femine.

Sono delicati al gusto, agumentano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non hanno sapore, ma riceuono quello, che lor si dà.

Nuocono à gli humori, alle complessioni, & à i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso vn buon vino, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso con canella.

di sua natura sono caldi, & humidì nel secondo grado: ma se con spetie calde si apparecchiano, diuentano caldi assai, & perdono l'humidità.

Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

Elettione

Giouamèti

Nocumèti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

Scriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando

vn tartuffo, nel quale era dentro vn danaio. il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima e si condensi. Nascono i tartuffi dalla pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grãdissimi tuoni si vnisce, e si congela ne i terreni sabbionici, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i songhi à i tartuffi dicendo.

Rumpimus altricem tenero de cortice terram.

Tubera, boletis poma secunda sumus.

Ma Giuvenale, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono.

Semina nulla damus, nec semine nascimur vilo.

Sed quid nos mandit, semen habere putat.

Sono piu lodati, che i songhi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. Chi troppo gli usa, incorre co'l tempo nella paralisa, e nella podagra: fanno venir difficultà di vrinare. Quei, che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e cosi ancho alcuni cani auuezzati, & insegnati, et anchora in Puglia ho conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouauano.

ANNOTATIONE CXLI.

SCRIVENDO il Pisanelli de' tartuffi, dice, che di lor natura son caldi: indutto forse perche, oue nascono, non vi dura la neue, ne vi nasce molt'herba. Il contrario tēgono molti medici, massime Galeno al 2. de gli alimenti al cap. 68. Oue dice.

Tubera corpori præstant alimentum sub frigidum.

Il che conferma Auicenna nel lib. 2. tract. 2. al cap. 696. quando dice, che sono di sostanza terrena, & aquea, hauendo queste qualità dalla terra, dalla qual nascono. Onde dice Linceo.

Vrticam mare procreat, terra vero Tubera.

Et soglion' indurr' appoplessia, epilepsia, & simil mali, causati da freddi humori, Et noi vediamo per esperienza, che si mangiano con cose calde, come pepe, & sale, qual dimostrano l'esser loro, che se fossero calde, non si mangierebbero con cose calde. In oltre, che per esser generati dalla terra, bisogna, che tenghino, &

participino della sua freddezza, & à quello, che si dice della neue, & dell'herba, rispondo, che proviene dal terreno, oue nascono, qual è arenoso, generandosi nelle piogge, & tuoni dell'autunno, onde dico Giuvenale,

Et facient lautas apitata tonitrua cœnas.

De' Fonghi.

Cap. CXLI.

Quei, che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli, che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente Boleti.

Elettione

Sono molto stimati nelle menfe, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che lor si danno.

Gionamētū

Causano lo stupore, e l'Apoplessia: e molti sono morti per il loro veneno: e altri soffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Nocumētū

Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano cō pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio, sale, e pepe.

Rimedio

Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento, che lor si dà.

Gradi

Questi non son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che vtile.

Tempi Età
Comple-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

DIOSCORIDE pone due spetie di fonghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei, che sono à fatto senza pericolo, sono i Prignioli, e quei, che si colgono ne' prati, detti volgarmente Prataioli: onde disse Horatio,

Praten-

Pratensibus optima fungis Natura, ceteris male creditur. I porcini sono stimati buoni anchor' essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo, se si cambiano in colore paonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veneno: onde molti, che gli hanno posti interi à cuocer sopra la graticola, non accorgendosi del difetto sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno fonghi d'ogni tempo. Quei, che sono buoni, mangiandone troppa quantità, soffocano. Quei, che si salano, diuentano sicuri co'l beneficio del sale. Bisogna d' lasciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appresso vin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra co'l continuo uso.

ANNOTATIONE CXLII.

PRODUCE parimente la terra i fonghi, quali sono & essi freddi, & humidi, & quasi della medemina natura de' tartuffi, ma nuocono molto piu facilmente, & strangolano presto, onde è nato il prouerbio, *Tanquàm fungus Strangulat*.

Sogliono nuocer' i fonghi per molte cause, ò vero per lor malitia, essendo, che ve ne sono di quelli, che nascono venenosi da se, ò vero per esser nati in luogo cattiuo, com' appresso qualche muro, ò herba venenosa, ò sotto qualch' arbore, che li corrompa, comel' vliuo, ò vero appresso qualche ferro ruginoso, ò che gli sia stato sopra qualch' animale venenoso, ò vero per esser mal' acconci nel cuocerli, senza correggerli, non mettendo lor, quando si cuocono, ne pane, ne pero, ne aglio: ò vero per mangiarne in troppa quantità, che per l' abbondanza del loro humore crasso, & freddo, causa strangolatione. Et in tal caso, si procuri il vomito, si beua buon vino, & fra l' altre cose, il sterco di gallina poluerizzato, & dato à bere, è la lor theriaca.



Delle ſpetie in genere. Cap. Et

ANNOTATIONE CXLIII.

HA V E N D' adeſſo intentione di parlar de' droghe, ò ſian ſpetiarie, che ne vengono condotte di Levante, & di Ponente, ſeguiremo l'opinione de' moderni ſcrittori, & maſſime de' medici Portugheſi, i quali per eſſer ſtati in quelle parti per lungo ſpatio di tempo, ne ponno render piu certa ſcienza, che gli altri, come è ſtato don Garzia da Horta, Il Monardes, & Chriſtoforo Acoſta Africano: Ne ſi deuono incolpar gli antiqui, ne Greci, ne Arabi ſe non hanno conoſciuto veramente quello, ch'han conoſciuto i ſopradetti, perche giamai è ſtata tanto conoſciuta la ritondità del mondo, quant' ella è al preſente, & al tempo de gli antiqui non s'era diſcoperto quel paefe, che vediamo eſſer ſtato diſcoperto à tempi noſtri, perciò ſi dice. *Sumus ſicut pueri in collo Gigantis, & videmus ea, quæ Gigantes, & paulo plus.*

Del Pepe. Cap. CXLIIII.

Che i grani non ſiano vani, marci, e leggieri, ma freſchi, grauiſſimi, pieni, neri, ne troppo creſpi: che tutti queſti ſegni moſtrano, che egli ſia maturo.

Aiuta la concottione, riſueglia l'appetito, caccia la ventofità, fortifica lo ſtomaco, e riſcalda gagliardamente i nerui, e i lacerati: fa vrinare, & conſuma la ſlemma.

Nuoce alle perſone, che ſono di calda compleſſione ne i tempi caldi, & in paefi caldi: conſuma lo ſperma, infiamma il ſangue à chi troppo l'vſa.

Vſandoli in poca quantità ne i tempi freddi, e ſopra i cibi freddi, & humidì, e che non ſia peſtato troppo ſottile.

E' caldo & ſecco nel fine del terzo grado, e quaſi partecipa del quarto.

E' buono ne i tempi freddi per i vecchi, & per i ſlemmatici, &

Elettione

Giouamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi
Tempi Età
Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoeie fatte di Palma, fin che diuenta negro e crespo, il che si fa in tre giorni. Tutto il pepe riscalda, prouoca l'vrina, fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire. Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il coito, impedisce l'ingravidarsi. Composto in Lettouaro, gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto. Masticato con l'vna passa, purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

ANNOTATIONE CXLIII.

S'INGANNA il Pisanelli scriuendo, che'l pepe bianco, & negro, sia vna medesima cosa, ma si chiami bianco, quand'egli è acerbo, & nero quand'egli è maturo, perciò che vi sono tre sorti di pepe, tutti tre differenti, ciò è nero, bianco, & lungo, anchor, che le piante del nero, & del bianco siano poco differenti. Sono però differenti nelle qualità, perciò che il bianco è più caldo, & piu odorato del nero, & si mette nelle menfe de' gran Signori, & è lodatissimo contr' il veneno, & contra le freddezze del stomaco, & è medicina per gli occhi molto gioueuole. Del nero, oltre quello, che ne scrive il Pisanelli vuol Galeno, che mangian dosene cinque grani interi ogni giorno, gioui a coloro, che patiscono dolor di stomaco, o per ventosità, o per copia d'humori crudi. Ha le medesime facultà il pepe lungo, ma più valorose: però non si deue vsar' in luogo del nero, ne del bianco, ma di tutti tre se ne fa vn confetto chiamato Diatrion piperion valoroso a tutte le cose dette di sopra.

Della Canella. Cap. CXLV.

Elettione

Che sia più fresca ch'è possibile, il che si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo: dal sapore, che sia acutissimo, e dal colore, che tiri al rosso.

Giouamēti

Prouoca l'vrina, resiste a' veneni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista, ne lascia putrefare gli humori cattiu.

Non si

Non si deue usare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiamma le viscere, & il sangue,

Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

E calda, & secca nel terzo grado.

Conferisce ne i tempi freddi à i vecchi, à quei, che sono di freddo da complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi età
Complef-
sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La canella s'usa in difetto del vero cinamomo, il quale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso principi grandi. Questa hà in se l'aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri; gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone; apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità, che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi veneno si; aiuta la digestione, e scaccia la vètosità; conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. purga, conforta, & aiuta la testa.

ANNOTATIONE CXLV.

DELLA canella nostra, qual usiamo in luogo di cinamomo, si suol far vn'acqua mirabile per il stomaco debole, e conforta il cuore, gioua al fegato, & alla milza, stemperati da humor freddi: Vale à i nerui, al ceruello, & in somma ad ogni mal causato da freddi humori. Il modo di farla, è questo. Si piglia vna libra di canella, che sia pesta sottilmente, poi s'infonde in 4. libre d'acqua rosata, & vna libra, e mezza di buon vin bianco, & tutte queste cose si pongono in vn lambicco di vetro di bocca stretta, che si ferrarà co'l suo capello, e poi si metterà in infusione per 24. hore in vn perolo co' acqua tiepida, dipoi ben ferrato si metterà fuoco sotto alla medemina acqua tiepida, & si farà bollire, stillandosi (come si dice) in vaso doppio, ciò è buttar il detto lambicco di vetro dentro al detto perolo d'acqua tiepida.

De' Garofani. Cap. CXLVI.

Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Elettione

Giouamēti

Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puzzone del fiato.

Nocumēti

Nuocono a' colerici l'estate, & ancho fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.

Rimedio

Se si vsano in poca quantità da' flemmatici, ouero in tempi freddi, ne i cibi humidi.

Gradi

Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi etā

Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei, che sono catarrosi.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

NASCONO i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano à noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro drāme con il latte, augmentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierli si mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si battono con le came.

ANNOTATIONE CXLVI.

IN Portogallo, oue si può hauer de' garofani freschi, si fa vn'acqua, la qual, oltr' il buon odore, ch'ella hà, porta giouamento alle passioni del cuore, prouoca il sudore à coloro, che patiscono di mal francese, con lor gran beneficio, & l'oglio de' garofani fatto per arte chimica, non solamente di fuori, vngendo il stomaco, lo fortifica, ma anchora di dentro, preso al peso di mezzo scropolo, lo rende gagliardo à digerire, & la lor poluere, presa al peso di tre dramme con latte, ingagliardisce il coito. Compone Mesue nel libro 3. de gli Antidoti l' aromatico garofilato celebrato per fortificar il stomaco, il cuore, & scacciar le ventosità.

Del Gengeuero. Cap. CXLVII.

Che sia fresco, e non consumato dal tempo, il che dal buon odore, e acuto sapore si comprende, & ancho che quando si spezza, non faccia poluere.

Caccia la vètosità, riscalda, ma piu tardi del pepe, è ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista.

Non è buono ne i tempi, e paesi caldi, ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.

Quando è fresco, se si condisce co'l mele; diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare: ouero secco se ne vsi in conueniente quantità,

Quando è fresco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando è seccato, diuenta secco nel secondo grado.

Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi à i vecchi, à i flemmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & ventosità.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gengeuero, quando è fresco, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe: e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuero, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così ancho per dar forza ad vn stomaco debole; lena l'oppilationi, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuero da Calicut, città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, o con mele; e si serua per gli vsi sopradetti.

ANNOTATIONE CXLVII.

SCALDA parimente il Gengeuero com'il pepe, & li garofani, ma per esser piu humido, richiede maggior longhezza di tempo,

Elettione

Gionamèti

Nocumèti

Rimedio

Gradi

Tempi età
Comple--
sioni.

po però oue bisogna scaldar prestamente, si deue vsar il pepe, & oue il calor è necessario si, ma con longhezza di tempo si deue vsar il Gengeuero, & condito con zuccaro disseca gli humeri superflui del stomaco, & conforta la natura.

Della noce Moscata.

Cap. CXLVIII.

Elettione

Che sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, & ben grassa, che queste sono fresche, & che sia rossa.

Gionamēti

Fa buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'vrina, e conferisce alla matrice.

Nocumēti

Nuoe particolarmente à quei, che patiscono di morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedio

Vsandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui seco vn poco di Gengeuero, che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi

E' calda, & secca nel fine del secondo grado.

Tempi età

E' ottima ne i tempi dell' inuerno per le persone, che sono graui di età, per i flemmatici, ma nuoe à i melanconici.

Comple-

sioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buon'odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco: fa vrinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fa digerire, consuma la ventosità, fa gran beneficio à quelli, c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo, perche riscalda notabilmente: I flemmatici, & i melanconici l'vsino copiosamente, & i colerici se n'astenghino.



ANNOTATIONE CXLVIII.

POSSIEDE le medemme qualità la noce moscata, che i garofani; Et come di lor se ne fa vn'oglio, che parimente conforta il stomaco, & leua i dolor de' nerui, & delle giunture, causati per humor freddi, così al dolor del stomaco, causato per ventosità, ò frigidità porta gran giouamento la noce moscata, se trita si bollirà con mezza libra di mele rosato, & due oncie d'acqua vita, & si farà bollir sin tanto, che sia consumata l'acqua. Poi di questo liquore se ne darà al patiente tre cucchiari la mattina à digiuno, continuando per tre ò quattro giorni. Ilche può giouar anchor alle donne ne' dolori matricali, causati dalla medemma causa, & in tal caso, si piglia vna noce moscata, & si pesta grossamente cō due radici di matricaria, poi si fa cuocer ogni cosa in mezza libra di buon vin bianco, sin tanto, che ne sia cōsumato il terzo, & poi colato, se gli agghiongerà due drame di zuccaro fino, & si beuerà.

Del Zaffarano. Cap. CXLIX.

Deue esser fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, longo, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Conserua tutte le viscere, e fa buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'vrina, & beuuto accelera il parto.

Va alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonnolenza, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, e contra l'ebbriachezza.

Si adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

E' caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

E' utile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

*Gradi
Tempi Età
Comple-
sioni.*

HISTORIE NATURALI.

IL Zaffarano, che si chiama da' Latini *Crocum*, è notissimo à tutto il mondo; apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'asma, & tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue usare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi degli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo flitico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ANNOTATIONE CXLIX.

OLTRA le qualità, & virtù, che possiede il Zaffarano descritte dal Pisanelli, vi è questa ch'aiuta le donne à partorire, si come afferma Rasis, scriuendo, che fu vna certa donna, che per molti giorni patiuà nel partorire, & gli donai (dice) à bere due dramme di zaffarano, & presto partorì, & hauendolo prouato in molt'altre donne, ho trouato hauer sempre fatto il medemmo effetto, ne mai ha fallato, come credo, ch'habbino inteso le nostre donne d'Italia, lequali quando sono vicine al parto, in tutte le lor menestre l'vsano volentieri. Ma auertischino, che quando si sono lisciate, nō venghi lor appresso qualch'vno, che n'habbi masticato, perche farà lor diuentar il volto pallido.

Del Zuccaro.

Cap. C L.

Elettione
Giouamēti

Nocumēti

Che sia bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi. Mantiene il corpo netto, & mondo, & gioua alle reni: nutrice più del miele, allarga, e monda il petto.

Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei, che hanno calda complessione.

Mangian-

Mangiandosi con granate, ouero aranci, che siano di sapo- Rimedio
re acetoso.

E' caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è Gradi
temperato.

E' buono d'ogni tempo, e conferisce più à quei, che sono di Tempi Età
età matura, e di fredda complessione, ch'ài giouani, & à co- Complef-
lerici. sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Zuccaro si chiama mele di canna, perche si caua dalle canne di me-
le, e per esser buono, conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchis-
simo, come è quello, che volgarmente da' Medici è detto Tabarzet.
Egli tira al caldo, ma non quanto fa il mele, e non è ancho tanto aster-
suo: e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il
mele. In tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella trippa, per-
che postoui sopra, fa puzzare, come sterco de' buoi fatto di fresco. Mol-
lifica la gola, & il petto, come ancho quel zuccaro, che si chiama
Candito, che leua la raucedine.

ANNOTATIONE CLI.

VOGLIONO alcuni, che'l zuccaro non fosse conosciuto
da gli antiqui, ma che solamente vssero il mele, come si
vede nelle lor compositioni, nelle quali non si fa mention alcu-
na di zuccaro, ma solamente di mele: nondimeno Galeno nel
7. *De simplicium medicamentorum facultatibus* al cap. 120. scriue,
Saccharum, quod ex India, atque felici Arabia conuebitur in calamis
(vt aiunt) concreuit, & ipsum mellis est species, minus certe nostro
dulcius, sed ad similes ei vires obtinens, quod ad abstergendum, de-
sicandum, & digerendum attinet; porro quatenus nec inimicum sto-
maco est, seu nostrum, nec sitim afferens, eatenus ab illo substantia
differt. Per le quali parole vuol inferire, che'l zuccaro portato

dall'India, & dalla felice Arabia nelle canne, è specie di mele; ma manco dolce d'esso; non nuoce al stomaco, ne fa sete, per il che è molto differente dal mele, & si comprende facilmente per le dette parole, che'l zuccaro è stato conosciuto al tempo di Galeno, così naturale, come si generaua nelle canne, dalle quali per il caldo del sole risudaua, & non era altro il zuccaro de' gli antichi, che la parte più sottile di quello, che era nel midollo delle canne, uscìtione fuori per i porri di quelle: ò vero rimasto attaccato alle canne, & secco dal sole, & condensato, come si condensa à noi per arte di fuoco, essendosi trouata l'arte di far bollir quelle canne al fuoco, & cauarne maggior copia, & così è venuto in più gran cognitione à tutti, & usato ne' nostri medicamenti più presto del mele, per non esser tanto caldo, hauendo però più presto del caldo, che altrimenti: Però auertischino i Medici, i quali nelle febbri coleriche cōcedono a' suoi amalati l'acqua cotta co'l zuccaro, che conuertendosi in colera, lor augmenta la febbre, come scriue Galeno al 4. de *ratione uictus in morbis acutis*. 2.2. cap. così è stata leuata l'operatione alla natura di far quello, ch'adoperauano gli antichi, in luogo del quale adoperiamo noi il zuccaro candido fatto per arte.

Del mele.

Cap.

C L I.

Elettione

Che sia puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al color bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamēti

Riscalda lo stomaco, massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruzione, e si conuerte in buon sangue.

Nocumēti

Nuoce à quei, che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio

Mangiandosi con frutti, ò altri cibi, che siano di sapore acetoso, ò vero co'l zuccaro rosato.

Gradi

È caldo, & secco nel secondo grado.

Tempi età

Non si deue usare se non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i cattarrofi, e per quei, che sono di calda complessione.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Mele è amico de' vecchi, e nemico de' giouani, de' colerici, e de' febricitanti: quando è crudo; si sente agro al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando egli è cotto, conuiene a quei, che sono frigidì per natura, per età, o per infirmità: ma nuoce a i calidi, per che si conuertere in colera. Muoue l'urina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che lor casca dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa opilationi. Si cuoce, sin che diponga tutta la schiuma.

ANNOTATIONE CLI.

IL mele è caldo, & secco, & possiede le medesime qualità del zuccaro, saluo, ch'è differente da quello, per esser caldo, & si fa in diuerse stagioni, si prepara in diuersi modi, & si porta da diuerse regioni; Però coloro, che voglion comprare, deuono piu tosto elegger quel, che si fa la state, che sia ben cotto, & che si porti da paesi, oue siano herbe odorifere: & per ciò si loda comunemente quello di Spagna, & poi quello, che si fa nelle montagne della Briga, per esser piu bianco, & migliore, & per comporre medicamenti interiori, & esteriori, così per la sanità del corpo, come per la bellezza; percioche l'acqua stillata quattro volte per l'ambicco di vetro, fa i capelli lunghi; belli, & amazza le lendini, & i pedocchi.

Mosto cotto, o sia vin cotto. Cap. CLII.

Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cotto tanto, che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Gioua alla strettezza del petto, & a gli affetti del pulmone, & alle vlcere delle reni, & della vessica, & è buono contra i veneni.

Fa ostruptione, genera ventosità, dà grosso nutrimento, tardi

Elettione

Gionameti

Nocumeti

Rimedio

si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Vandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si ponga pepe, ò altre cose aromatiche d'inuerno.

Gradi

E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Età

Comple-
sioni.

Ogni volta, che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

HISTORIE NATVRALI.

IL mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di vin negro, nutrice molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catarrhi del petto. Quando si fa di vin bianco, diuenta piu sottile di sostanza, e moltiplica piu il petto, e muoue anchora piu il corpo. La Sapa è di grossa sostanza, ma posta in empiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente; fa grande opilatione nel fegato, e nella milza, sì per esser dolce, come ancho per esser grossa: però quei, che sono opilati, la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

ANNOTATIONE CLII.

OLTRA l'vso del vin cotto da' Cirurgici per mitigar i dolori delle parti esteriori, è anchora spesso vsato da' Medici nelle parti interiori, mello ne' cristieri fatti contr' i dolor colici, renali, & matricali, perciò che risolue piu presto i dolori, che non fa il vino, come recita Galeno al 3. delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, cap. 6. Oue parlando de' liquori, che conuengono a dissoluer' vnguenti, dice. *Liquor verò quo hac diluuntur ex musto Sapa fit, multo enim, magisq; dulcia vina dolorem sedat. Et al 7. Mustum igitur coctum hoc est Sapa, lenissimum est pharmacum.*

Dell' Aceto.

Cap. CLIII.

Che ſia fatto di ottimo vino, che ſia vecchio, & ſe ſi può, che dentro ci ſiano le Roſe.

Elettione

E' ottimo per ſmorzar l'ardore della colera, e la ſete: fortifica le gingiue, riſueglia l'apetito, & incide la flemma.

Giouamēti

Nuoce molto à i nerui, & alle donne, che patiſcono male di matrice, è peſſimo per i macilenti, punge lo ſtomaco, e le budella.

Nocumēti

Mefcolandoci ſeco acqua, & zuccaro in molta quantità, ouero uua paſſa dolce.

Rimedio

E' freddo nel primo grado, & ſeco nel ſecondo, quantonque ſia di contrarie qualità compoſto.

*Gradi
Tempi etā*

E' gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i cole-rici; nuoce a i vecchi, & à quei, che patiſcono ne i nerui.

*Compleſ-
ſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

TUTTI i Filoſofi ſ'accordano nella ſiccità dell' Aceto, ma nel reſto ſono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche ſmorza l'ardore della colera, & altri lo pongono caldo, perche butta- to ſopra la pietra, bolle, e rompe la pietra, però ſi può dire, che la ſua calidità ſia in potentia, e la frigidità ſia in atto dominante: e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo. E' nemico a i melanconici, & à ſtomachi freddi, e particolarmente alle donne, per riſpetto della ma- trice. Se ſi beue caldo, fa reſiſtenza alle beuande venenofe, ma be- uuto in quantità, genera l'Hidropiſia.

ANNOTATIONE CLIII.

ANCHOR, che ſeguendo la commune opinione, tenghi il Piſanelli l'aceto eſſer freddo, nondimeno quanto è più vecchio, & fatto di miglior vino, tanto è manco freddo; Però ſi

deue

deue distinguer, secondo l'età, & secondo la forza del vino, del qual egli è fatto. Vogliono alcuni, che se in vn vascello d'aceto si metterà al tempo delle vendemmie vna secchia di mosto, che lo rēderà piu forte, & migliore: & le pietre affocate poste nell'aceto; lo renderanno piu potente, cosi il pepe trito. Et al contrario se'l vino, che viene acetoso, si vorrà conseruare, ò ritornar nel pristino suo esser, si deue tramutar in vn'altro vascello, che sia buono, & mettergli vna quantità di feccia di vino, & mescolarlo insieme, lasciandolo cosi vintiquattr'hore, poi fatto chiaro, cauare, & si trouerà il vin buono, come prima. Alcuni gli mettono farina di castagne, altri di ceci, altri di mirto, & ogn'un di questi fa l'effetto sopra detto.

Dell' Agresto. Cap. CLIIII.

Elettione

Che sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo, che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso commune, purché sia chiaro.

Giouamēti

Gioua mirabilmente l'estate à smorzare la colera, à svegliar l'appetito, & à quelli, che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumēti

Stringe gagliardamente il petto, e fa venire la tosse, & è ancho molto nemico à i nerui, & à chi patisce dolor colici.

Rimedio

Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi

E' freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

*Tempi e
Comple-
sioni.*

Si deue vsare l'estate ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: ma è inimicissimo de' vecchi, e de' flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da' Latini *Omphacium*, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i

corpi

corpi colerici, & à i ſanguigni . In alcuni luoghi ſi cauà il ſuco da' li moncelli , e da gli aranci acetofi , e ſi ſerua per l' uſo d' agreſto , & rieſce più grato . L' agreſto vuol' hauer del color citrino , che tiri al roſſo . Rinfreſca potentemente doue biſogna . I cibi caldi , ſecondo Auicenna , come ſono i colombi , ſi deuono mangiare con molt' agreſto , e coſi tutti gli altri caldi . Sopra i peſci ſi ponga con ſpetie calde .

ANNOTATIONE CLIIII.

L' AGRESTO è più freddo , ò manco freddo , ſecondo che ſono l'vue , da' quali vien ſpremuto , percioche ſi ſuol comunemente ſpremer d'vue ſaluatiche , chiamate lambruſche , & queſto è molto freddo , il qual piu preſto ſi deue adoperar per medicina , che per condimento de' cibi . Secundariamente ſi ſuol fare di buon'vue mal mature , & quanto l'vue ſaran migliori , farà miglior l' agreſto , & è più conueniente ne' cibi , che'l primo , per eſſer più confortatiuo al ſtomaco . Terzo , ſi ſuol far d'vue , che nò ſono mature , ma che piu ſ' appropinquano alla maturità , che l' altre , & queſto non è coſi freddo de gli altri , & ſi puol vſar anchora con minor danno de gli altri doi .

Della Salfa. Cap. CLV.

Che ſia fatta con herbe molto odorifere , come ſerpilla , menta , baſilico , aceto roſato , doi garofani , pane arroſtito , & vn poco d' aglio per chi piace .

Riſueglia mirabilmente l' appetito , e fa mangiare con voglia , fa digerire bene il cibo , e taglia le flemme , che ſono nello ſtomaco .

Nuoce à i febricitanti , & a quei , c' hanno ſtomaco ardente , maſſime ſe ſi mangia in gran quantità .

Mefcolandoci buona quantità di ſuco d' agreſto , ò d' aranci acetofi , e mangiando cibi buoni appreſſo .

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

E' calda

Gradi
Tempi età
Complef-
sioni.

E' calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Questa è stata ritrouata per fiegliare l'appetito ne i tempi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

L A Salsa è sapor verde, è molto in vso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto; e l'eslate massime, quando per souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo.

Allia, Serpillumq; herbas contundit olentes.

Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsano la mostarda, detta Mustus ardens, qual non conuiene se non ne i tempi freddi, s'vsas anchor l'Agliata, il sapor d'Vua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.

ANNOTATIONE CLV.

D E S C R I V E il Pisanelli varie, & diuerse sorti di false, delle quali non parlando per hora, farò solamente mentione di quella, che si domanda mostarda, fatta co'l mosto, & con il senape, la qual essendo calda, & secca, prouoca l'appetito, purga il ceruello dalle humidità superflue, & apre l'opilationi della milza. Oltra di ciò l'empiaistro fatto di senape, applicato alla sciatica, gli apporta gran giouamento, & fa vrinare, & à coloro, ch'hanno la lingua gonfia per humidità, fa mirabil seruitio se sarà masticata; Vale anchora il senape trito, & poluerizzato à lauare le mani à coloro, che patiscono di pedicelli, ò di prurito in esse.



*Del Vino.**Cap.**Et*

ANNOTATIONE CLVI.

TR V O V O appresso molti scrittori, che'l vino, & per sua natura, & per vn'ascosa proprietà, è familiarissimo al nostro calor naturale, conciosia, ch'aiuti la concottione, distribuischi il nutrimento per tutt' il corpo, creschi la sostanza del calor naturale, si transmuti prestamente, & si conuerti nella natura de' membri del nostro corpo: Onde si dice non esser tanto per bere, che per nutrire: come riferisce Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice, che molti affermauano, il vino non tanto douersi bere, per ciò che conduchi per l'humidità sua i cibi solidi per le vene, quanto per il suo buon nutrimento, che suol dar' al corpo; come giornalmente si vede in coloro, che stanchi, deboli, & lasci, subito c'haran preso vn' poco di pane, infuso nel vino, vengono à ristorarsi. Perciò truouo, che non solamente gli antichi l'vsorno per bere, ma per nutrirsi anchora, & per questo quasi in ogni condimento, mescolauano qualche poco di vino, come cibo confortatiuo, & restauratiuo del corpo, & dell'anima nostra.

*Di non incorrer' in vna vbbriachezza.**Cap. Et*

ANNOTATIONE CLVII.

HA V E N D O scritto il Pisanelli l'effetto, che fa il vino, quando vien beuto fuor di modo, dirò in poche parole quel, che si può fare, acciò che l'huomo non incorra in vna vbbriachezza; Et prima dirò, che chi vuol'hauer del tutt' in odio il vino, pigli vn'anguilla viuua, & la lasci morir in vn vaso pieno di vino, & beua di quello, c'harà sempre in odio ogni altro vino. Vuol Galeno, che'l polmone di pecora, mangiato à digiuno, impedisca l'vbbriachezza, anchor che ne beuesse vn staro. Altri vogliono,

C c

che

che le foglie di ruta, & le amandole amare mangiate auanti il bere, proibischino, che'l vino non facci alcun male; Il che sanparimente i caoli mangiati co'l brodo. Et à coloro, che vorran bere molto, & senza nocumento, alcuni danno vn poco di pietra di pomice poluerizzata in farina, la quale per la sua siccità, efficca la grand'humidità del vino. Questa medesima pietra messa in vn vascello, quando bolle il vino, smorza l'ebollitione, & rende il vino chiaro.

Dell' età de' vini. Cap. Et

ANNOTATIONE CLVIII.

PARLANDO il Pisanelli delle qualità del vino nuouo, & vecchio, non fa mention' alcuna, qual sia il nuouo, & qual sia il vecchio, ne di ciò hò trouato appresso i dottori, ne Greci, ne Arabi che se ne facci mentione alcuna, salvo, che Dioscoride nel lib. 5. al cap. 7. diuidendo il vino in tre età, dice, che'l vin vecchio nuoce a' nerui, che'l nuouo gonfia, & che quel di mezz'età, non nuoce in parte alcuna. Così Galeno al 4. delle compositioni de' medicamenti per generi al cap. 5. dice, che'l vin nuouo non passa; che'l vecchio è agro; & che quel di mezz'età è buono, che è tra cinque, & dieci anni: quasi, che voglia, che dal principio delle vendemmie fin'à cinqu'anni, il vino si chiami nuouo, da cinque fin'à dieci, di mezz'età, & da dieci in poi si chiami vecchio. Il che potrebbe forse stare, s'ei parlasse di quei gagliardi vini di Grecia, che durano longamente, come scriue Plinio nel libro 14. dell'Historia naturale al cap. 4. oue dice, che egli ha veduto de' vini di ducent'anni, il che dimostra, che gli antichi han diuersamente da noi trattato dell'età de' vini.

Et perche noi chiamiamo nuoua vna cosa, quando non è lontana dal suo principio, & vecchia, quando è molto lontana, & mezzana quella, ch'è di mezzo, che non farà ne nuoua, ne vecchia, come per essemplio, vin nuouo si chiamerà quello, che nò farà vino più d'vn mese, ò doi, ò tre doppo le vendemmie, &

da tre sin'à otto, ò dieci, mediocre, & passato l'anno si chiamerà vecchio, (perciò che i nostri vini non posson durar sì longamente, come quelli de gli antichi, prima, per non esser sì gagliardi, & poi perchè siam miglior beuitori, che non li conseruiamo tanto tempo;) Per ciò diremo, che'l vino mentre ch'egli harà anchora l'odor del mosto, & che farà caldo, dolce, & turbido, farà nuouo, & quel, ch'harà persa la dolcezza, che non farà turbido, ma puro, chiaro, & alquant'agro, farà vecchio, così il vin puro, chiaro, con buon'odor dell'vua, & senz'alcuna acutezza, farà di mezz'età, anchor che possi esser nuouo, & vecchio di manco, & maggior tempo, secondo le regioni doue si fa. & questo basti.

Del vin dolce. NOI. Cap. T. CLIX.

1. Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Elettione

2. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gli huomini, che seguitano l'appetito senile del gusto, nutrisce molto, & gioua al petto.

Gionamēti

3. Opila gagliardamente il fegato, & la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle reni, & si conuertere in colera.

Nocumēti

4. Ch' i colerici non l'vfino in modo alcuno, ne quei, c'hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Rimedio

5. E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Gradi

6. Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, ch' à giouani, perche facilmente si conuertere in colera.

*Tempi et à Comple--
sioni.*



HISTORIE NATURALI.

LE cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione, e però è opilatino, nuoce al fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il fegato ne sente nocimento, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al fegato, perche gli arriuua subito auanti, che si coli per strade larghe: Ma al polmone non arriuua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

ANNOTATIONE CLIX.

L vin dolce è miglior per i magri, che veglion diuentar grassi, che per i grassi; per ciò che per la tardità, che fa nel penetrare, fa diuentar l'huomo grasso. Oltra di ciò dice Galeno, c'ha questo di buono, che muoue il corpo. Et quando nel polmone sono humori crudi, & viscosi, li fa sputar fuori, pur che siano già concotti, & preparati dalla natura, altrimenti non si dee bere, che portarebbe gran nocimento. Scriue Aristotile nel 4. della sua Metheora, alla 3. sessione de' problemi, che'l vin dolce non può imbricare, ne si può condensare per il freddo; il che molti trouano strano, poi che si vede molti beuitori di vin dolce diuentar vbbriachi, che lasciaranno di marauigliarsi se vorranno ben considerare quel, che scriue Plinio di quella sorte di vin dolce, chiamato Protropio, il quale anchora Galeno vsa ne' medicamenti, & di questo credo, ch'abbia voluto parlar' Aristotile, che si faceua di mosto, ch'uscìua dall'vve, auanti, che si spremessero, il qual poi si metteua nelle botte, & si teneua al sole per quaranta giorni, ne' giorni caniculari, del qual Vitruuio nel lib. 8. al 3. cap. dice, ch' i nobili Romani vsarano volentier' il Protropio ne' lor banchetti, per esser dolce, & che nò

imbriacaua; Et ſi truoua anch'apreſſo di Varrone, & d'Aulo Gellio, ch'alle donne, alle quali era interdetto l'vſo del vino, era concesso di ber di queſto, come che foſſe ſenza pericolo d'imbriacare.

Del vin brufco.

Cap. CLX.

Che habbia mediocramente dell'aſtringente, e non ſia ne pottico, ne auſtero: ſia ſottile e poco coloriato, & ben fatto.

E'buono nella febbre Diaria al fegato infiammato, & al ſtomaco diſſecato; rinfreſca, leua la ſete, ſana il fluſſo, e ſtagna il vomito.

Stringe il petto, e fa venire la toſſe, non dà buon nutrimento, ne fa buon ſangue, & impediſſe il ſudore.

Non s'vſi ſe non per medicina de' conualeſcenti, e per compleſſioni calde, nelle quali la colera auanza.

Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che non arriua al primo grado, è ben ſecco nel ſecondo grado.

Queſto ſ'ha da bere ſolamente ne i tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & a ſtematici.

Elettione

Giouamèti

Nocumèti

Rimedio

*Gradi
Tempi età
Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Vini brufchi, agreſtini, ſlitici, pontici, auſteri, & acerbif conſondono tra loro per la poca differenza, c'hanno queſti ſapori tra loro. E' ben vero che l'auſtero partecipa dell' amaro, & il pontico del ſorbigno. Quei, che propriamente ſono brufchi, ſono buoni per i gran caldi, purchè non partitipino dell' acetoso; cauano la ſete, e rinfreſcano, ma preſuppongono vno ſtomaco molto caldo. I raſpati, quando ſono di vin' ottimo, ſono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiunta co'l ſapor dolce, o altro ſapore di vin buono, prouoca l'vrina, fa digerire il cibo, e non lo laſcia fumare al capo, e riſueglia l'appetito.

ANNOTATIONE CLX.

IL vin raspante si fa in doi modi, l'vno è, che si mettono al-
quant'vne acerbe con le mature nel torchio, & si spremono,
il vin, che n' esce, si mette nella botte, ò vero si scielgono l'vne, &
si pestano con alquante raspe, & si mettono l'vne, & le raspe in-
sieme nella botte con altrettanto mosto; Per il che il mosto piglia
dal succo di quelle raspe, & dalli vachi, che vi sono, vn piccante
molto diletteuol' al gusto. Noi in Picmonte pigliamo l'vne ben
mature, & n'empimo vna botte, à quali aggiungemo tanto di
vin vecchio, & di mosto, che sia piena la botte, & quando ne ca-
uiamo vna stagnata, gli ne mettiamo vn'altra, & così si fa vn vi-
no, che ricrea il stomaco, & toglie la sete, spzialmente a' coleri-
ci, & a' sanguigni. Oltra il detto vin raspante, vi è il vin puro,
fatto da se senz'altra mistura, qual chiamiamo piccante, & que-
sto credo, che foss' anchora appresso gli antichi; il che si proua
per molt'authorità. Prima per Plauto nel penulo, oue dice, *Vetu-
statem edentulo, vetustatem irriges*. chiamandolo vino edentulo,
per far differenza da quello, che si chiamaua dentato, & morda-
ce. Et poi per plinio nel lib. 14. al cap. 20. oue scrive, che spar-
gendo alquanto di poluer di pece nel vino, diuenta odorato, &
acuto di sapore: & per questo ne dà ad intender due cose, l'vna,
che gli antichi per mantener buoni i lor vini, ferrauan ben le bot-
te con la pece; & l'altra, che gli metteuano qualche poco di pece
dentro poluerizzata, per dargli sapore; & dalla pece, chiamata
da' Latini *pix*, credo, che sia venuto il vocabolo piccante. Ne si
marauigli alcuno, che la pece, la qual'hà sì mal odore, si mettes-
se ne' vini, per farli odoriferi, per ciò che vi si metteua sì ben la-
uata, & sì ben netta dentro, che se gli toglieua ogni mal' odore.
Fece anchora memoria del vin piccante Auerroes al 7. delle su-
collettanee al cap. 16. dicendo. *Vinum, quod melius reperitur est
aromaticum, cuius caliditas penetrare potest per totum corpus,
quod sit sine amaritudine, & septicitate, & est illud vinum, quod
est vinosum, pingituum in principio, postea delectabile sine aliqua
ponticitate.*

Del Vin roſſo. Cap. CLXI.

Che ſia di ſoſtanza più ſottile che ſia poſſibile , ſplendido , e chiaro , ſimile alla pietra chiamata Rubino .

Nutrice molto bene , genera buon ſangue , leua la Sincope , e fa vedere ſogni graui la notte .

S'è groſſo ; graua lo ſtomaco , nuoce al fegato , & alla milza , con fare opilatione , & è aſſai tardo da digerirſi .

Mangiargli appreſſo granati , ouero aranci acetofi : ouero altri cibi conditi con aceto , ò con ſucchi acetofi .

E' caldo nel fine del primo grado , e nel principio del ſecondo , nel reſto egli è temperato .

Queſto è buono ne i tempi freddi per quell' età , & compleſſioni , che ricercano molto nutrimento , ouero medicamento aſtringente .

Elettione

Gionamēti

Nocumēti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Vini roſſi , e groſſi ſono tutti più nutritiui de gli acquoſi , per la groſſezza grauaano vn poco lo ſtomaco , non aſcendono al capo , non fanno imbracciare , ma ſe lo fanno , tardi ſi riſoluo : empiono le vene di ſangue groſſo . Dice Galeno , che ha veduto gli Athleti uſar tali vini per hauere gran forza , e l' hanno acquiſtata grandiffima , e nutrimento , come di carne di porco . Però d' giouani ſi danno auanti il cibo , d' vecchi ne prima , ne poi : perche per difetto di calore , generano pietra , & opilatione nelli reni . I neri dolci , ſono ancho più nutritiui , ma ancho opilatui . I neri aſteri generano humori melanconici . I roſſi dolci ſono pettorali . I roſſi , che tirano aſſai al chiaro , e raſpano , fanno orinare aſſai , e ſi dicono di color Goro .



ANNOTATIONE CLXI.

IL vin rosso, sottile, stomatico, lucente, & chiaro, che communemente s'vsa da noi, porta al corpo, & all'animo molti giouamenti; fra quali ve ne sono dieci principali, cioè cinque al corpo, che son questi, che fa buona digestione, prouoca l'vrina, fa bel colore, induce buon'odore, & aiuta il coito: & cinqu'all'animo, che dà buona speranza, rallegra i spiriti, fa l'huomo audace, abbatte l'arroganza, & produce vna bellezza singolare. Onde nell'Ecclesiastico si legge. *Vinum in iucunditate causatum est, & est exultatio animæ, & cordis.* Et altroue, *Vinum moderatè sumptum, sanitas est animæ, & corporis.* Perciò scriue Auerroe al. 5. cap. de' suoi collettanei. *Vinum natationem cibi in stomacho necat, ventositates resoluit, vrinam prouocat, & sudorem, animam latificat, & inuat naturam ad expellendum superfluitates.* V'sono gli antichi diuersi modi nel cōdir' i lor vini, & si può creder, che lo facessero per tre cause. Prima per adolcir l'asprezza del vino, & farlo piu chiaro, secondo per farlo più gagliardo, & che diuentasse piu presto vecchio, terzo per guardarlo, che non si guastasse. Per la prima scriue Plinio, che gli Africani soleuan porre nel vino, gesso, ò ver calcina, per alleggerir l'asprezza d'esso, si come i Greci soleuan porre marmore, ò sale, ò acqua marina, com'intendo, che si fa anchor nella maluasìa di Candia, oue si sente vn certo odor, & sapore d'acqua salsa; & appresso i Mantoani nel lor vin bianco si suol metter allume di rocca, il qual, per hauer del corrosiuo, non è buon per la sanità, anchor che lo renda piu gagliardo, & piu chiaro, in luogo del quale sarebbe meglio metter delle raspaticce di scorza di nocciuola, come s'vsa in molti luoghi, che lo renderebbe chiaro, & buono in poco tempo. Per far poi, che'l vino fosse piu gagliardo, & diuentasse piu presto vecchio; scriue Plutarco al 5. de' suoi problemi al 3. cap. che gli Italiani, i quali habitauano pres' il Po, eran soliti d'vnger le botte con pece, & poi di metterui il vin dentro, aggiogendoui vn poco di resina, ò sia pece cotta, per far, che quelle botte rendessero

il vin piu forte, & piu gagliardo, & che l'acquosità, & l'humidità di quel vino fosse dalla resina consumata. Altri per far, che s'inuecchiasse presto, metteuano le botte in luoghi caldi, ò vero le teneuano al fumo, acciò che'l fumo, che penetraua, efficasse l'acquosa humidità del vino, si com'intendo, che si fa anchor in Prouenza, & à Marsiglia. del qual scriuendo Martiale dice.

*Improba Massilia quicquid fumaria cogunt,
Accipit etatem quisquis ab igne cadus.
Et altroue.* ..

*Massilia fumos miscere nivalibus vndis,
Parce puer pluris, ne tibi constet aqua.*

Vuol parimente Galeno, che suo padre fosse solito di conferuar' il vino nel medemmo modo, donde Horatio dice.

*Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice dimouebit
Amphoræ fumum bibere institutæ
Consule Tullo.* ..

Resta la terza causa, qual'era di conferuar il vino, che non si guastasse; Et per ciò fare, alcuni metteuano nel vino del sale, & altri dell'acqua falsa del mare, alludendo, che si come il mar cōserua le cose incorrotte, così conferua il vino da corrottione. Alcuni altri vi metteuano del vin cotto, com'intendo, che si fa anchora in molte parti del regno di Napoli, & son molti, ch'al tempo nostro pongono sopr' il vino, quando la botte è piena, dell'oglio d'oliua, dicendo, che come l'oglio conferua ogni fisco, così medemmamente conferua il vino. Ho trouato poi appresso d'alcuni, che scriuendo nel fondo, & dentro della botte il sottoscritto verso, mai il vino si guastarà, ciò è.

Gustate, & videte, quod suavis est Dominus.



Del vino bianco.

Cap.

CLXII.

Elettione

Che non sia di più d'un anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vve mature, nate nelle colline.

Gionamēti

Resiste à i veneni, purga le vene dagli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per i vecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumēti

Leua l'appetito del coito, perche disicca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio

Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi

E' caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi età

Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, purché non sia troppo vecchio, & s'vli in conueniente quantità.

Complef-
sioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Vino citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. E' penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fa ebbriachezza, che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei, che sono di calda complessione. Vi son d'altri vin bianchi sottili, acquosi, Diapani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi pronocano l'vrina, e'l sudore; nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febbri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.



ANNOTATIONE CLXII.

SCRIVE il Pisanelli, trattando de' vin bianchi, che vi sono altri vin bianchi, sottili, acquosi, trasparenti, puri, & lucidi, simili all'acqua, de' quali dice Galeno, ch'al gusto non hanno alcuna gagliarda qualità, ne portano acqua, per ciò furono detti da gli antichi Greci Oligofori, & da' Latini, Pauciferi, quasi, che voglia dir, che portino poc'acqua, onde noi li chiamamo acquosi, poi ch'in virtù sono simili all'acqua. non scaldano, non ascendono al capo, ne nuocono a' nerui. Però ben diceua esso Galeno. *Idoneum est hoc vinum ad eorum, qui in pulmone continentur educationem, virtutem nimirum roborans, & humores humectans, ac incidens moderatè, idem & febricitantibus minori cum periculo datur, quàm alia vina, nam huic vni ex omnibus vinis inest, vt aqua, & vini malitias effugiat.* Per le quali parole si può comprender, che Galeno non parlasse de' nostri vin bianchi, i quali si douerebbono chiamar piu tosto citrij, ò dorati, per hauer il color del cedro, ò ver dell'oro, & non del bianco, com'è la neue. Ma oue si trouino questi tal vini, non è chi ne parli; dirò ben ch'in Toscana quelli, che lor chiamano Trebbiani, s'appropinquano piu alli vini acquosi di Galeno, che à niun' altro vino, & quanto piu il vino s'approssima al color bianco, & all'acqua, tanto piu è acquoso, & sottile, non trouandosi mai vn vin bianco, dolce, & grosso, ma si ben citrino. Per ciò auertifchino i Medici à dar à gli amalati i vini più sottili, acquosi, & di color piu bianco, che si può; oltre di ciò, c'habbino bollito il tèpo debito, & siano fatti, & maturi, ne troppo vecchi; atteso ch'i bianchi s'inuecciano piu tosto, che i rossi, ne possen durar longo tempo, ma presto diuentano acetosi. Al che riparar, vogliono alcuni, che s'attacchi vn pezzo di lardo al pertugio della botte, per ciò che per la grassiezza, & falsedine sua, prohibisce la separatione.

AS

Dell' Acqua vita.

Cap.

Et

ANNOTATIONE CLXIII.

OLTRA l'vtilità, che dà il vino al nostro corpo, suol anchor giouarne lambicandolo, & facendone l'acqua vita, così chiamata per le gran virtù, che possiede à conseruar la vita nostra. Imperoche facendosi di buon vino, & con quella diligenza, che si richiede, meritamente si può chiamar acqua di vita, perche così come preserua tutte le cose, che vi si ripongono dentro dalla corrottione, così parimente preserua la vita di coloro, che l'vsano di bere moderatamente, & con risguardo, togliendo da i corpi loro ogni putredine, & oltra di ciò conserua, ripara, diffende, & prolunga la vita, non solamente conseruando ella il calor nostro naturale nel suo vigore, ma anchora rigenerando i spiriti vitali, scalda lo stomaco, conforta il ceruello, chiarifica la vista, & ripara la memoria; vsandosi però da coloro, che sono più presto di fredda, che di calda natura, che congregano crudità, & ventosità nel stomaco, & che sono sottoposti a' freddi diffetti, & abbondanti d'humori flemmatici, però vale ella mirabilmente alli dolori ventosi del corpo, al mal caduco, all'appoplezia, paralizia, vertigini, batticuore, tremori, & simil diffetti, beuendone ogni giorno la mattina à digiuno vn cucchiaro, o semplice, o vero composta con aromatici, tra' quali i principali sono gli anisi, & il cinamomo, come s'vsà comunemente fare, che oltra l'vtilità, che suol portar al corpo, com'habbiamo già detto, è anchora molto più grata al bere, & al gusto.



Dell' adacquar il vino. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXIIII.

HA VENDO parlato de' vini vecchi, & nuoui, bianchi, & roſſi, debili, & forti, mi par eſſer coſa neceſſaria di parlar della miſtione, che ſi fa con l'acqua, acciò che di potenti, fumoſi, & groſſi, ſi rendino piccioli, deboli, & ſottili. Dirò dunque, che'l primo, che metteſſe acqua nel vino fu Staſilo figliuolo di Sithene, come riferiſce Plinio; & che queſta miſtione, ſecondo la varietà de' tempi, ha preſo anchora diuerſo modo da farſi, per ciò che, ò vero ſi pigliaua il modo di meſchiar il vino con l'acqua, dalla natura del vino, ò vero dalla volontà di chi lo beueua, ò vero dal tempo, che ſi beueua. Dalla natura del vino primamente ſi variaua, poi che appreſſo i Greci vi era vna ſorte di vino, che portaua noue volte tant'acqua, & queſto ſi chiamaua da Homero Maroneo, & da Giuuenale, Indomito, com' il Falerno, il qual' à pena con gran quantità d'acqua ſi può domare. Nondimeno Plutarcho nel 3. de' Simpoſiaci deſcriue per commun prouerbio tre modi, con i quali il vino ſi ſoleua adacquare, & queſti dice, che furno preſi dalla muſica di Dioniſio, de' quali il primo ſi chiamaua Seſquialtera, il 2. Diapaſon, & il 3. Diateſſeron. Al primo ſi metteuano tre parti d'acqua, & due di vino, al 2. due parti d'acqua, & vna di vino, & al terzo tre parti d'acqua, & vna di vino. Aggiunge anchora Plutarcho, che la terza miſtione conuenuea à coloro, che ſtudiauano, & che dauano opera alle contemplationi, acciò che foſſero piu ſobrij, & di mente piu eleuata, & l'altre, che conuenueuano à gli agricoltori, & à coloro, che ſ'affaticauano in eſſercitij forti, & gagliardi. Dalla natura de' beuitori ſi variaua anchor il modo di meſchiar l'acqua co'l vino, per ciò che i ſani, & caldi di compleſſione, & che faceuano vna vita otioſa, vi metteuano gran quantità d'acqua. & per il contrario, i freddi di compleſſione, deboli, & che faceuano grand'eſſercitio, con manc'acqua meſchiauano il vino; per queſto i vecchi beueuano il vino piu puro de' gli altri; la onde

Achil-

Achille appresso Homero hauendo visto Vliſſe, & Fenice vecchi, c'haucuan durato gran fatica tutto quel giorno nella guerra, nõ volſe, che metteſſero gran quantità d'acqua nel vino, ma che lo beueſſero quaſi puro, come ſogliono far gli altri vecchi. Vltimamente ſi varia il modo di meſchiar il vino con l'acqua dalla ſtagion del tempo, per ciò che i Medici ſeguendo l'opinion antiqua, vogliono, che'l vin ſi beua piu adacquato la ſtate, che'l verno, & il verno piu puro, che la ſtate, ma queſto ſi deue ſempre intendere di perſone libere, & ciuili; per ciò che il contrario vuol Cato-ne, che ſi facci ne' ſerui, & ne gli huomini di campagna, & contadini, i quali vuol, che'l verno beuano poco, picciol vino, & ben'adacquato, & la primauera, & la ſtate, in quei tempi, che ſ'affaticano molto in lauorar' i campi, & in far altri eſſercitij di campagna, che debban bere in maggior quantità, & vn vino, che ſia gagliardo, & puro.

Dell'acqua.

Cap. Et

ANNOTATIONE CLXV.

VOL Hippocrate, che l'acqua, che noi vſiamo per bere ordinariamente, ſia leggiera, ſottile, transparente, & che non habbia alcun odor cattiuo, ne altro ſapore, ſe non quello, che deu'hauer vn'acqua buona; & queſta (ſecondo trouo ſcritto appreſſo molti dottori) deue hauer tredici conditioni, de' quali la prima è.

Che deu'eſſer generata da ſottil vapori, & per ciò ſi loda la piouana.

Che deu'eſſer di fontane, che ſi muouono ordinariamente.

Che deu'eſſer leggiera, & queſto ſi conoſce dalla ſubita alteratione; Onde dice Hippocrate, *Aqua, quæ citò caleſcit, & citò refrigerſcit, omnium leuiſſima.*

Che ſia ſottile, chiara, & limpida,

Che ſia ſenza ſapore, odor & color eſtraneo,

Che preſto ſi ſcaldi, & preſto ſi raffreddi.

Che'l

Che'l verno ſia calda, & la ſtate fredda.

Che ſia di fontane di terre libere, appreſſo i monti.

Che le fontane di dou'ell'eſce, corrano continuamente.

Che la fontana vadi da mezzo giorno al ſettentrione, ò vero dall'Occidente all'Oriente.

Che la fontana ſia lontana dal ſuo naſcimento.

Che ſia eſpoſta al Sole, a' venti, & diſcoperto.

Che'l alueo, per il quale, ella corre, ſia miſto d'arena, & di picciol pietre, & ſia netto da ogni fango, & da ogni ſporchezza.

Dalle quali conditioni ſi caua, che l'acqua de' laghi, & de' paludi è cattiuiffima, & ſi deue del tutto fugire, & che quella de' fiumi, che corrono per alueo netto, è migliore, maſſime ſe ſarà diſtante dal ſuo ſcaturire. Quella poi de' pozzi, che ſono in buon luogo, è piu lodata, & fra tutte l'altre quella è lodatiſſima, che diſcendendo la ſtate con gran pioggia, ſi conſerua nelle cisterne: còme ſi proua ordinariamente.

Del beuer freſco. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXVI.

POI che'l vin freddo ſolamente conuien à coloro, che ſogliono far molt'eſſercitio, come n'inſegna Galeno nel libro de' cibi di buon' & cattiuo ſuco, al cap. 3. lodarei à color, che fanno vita quieta, & che ſtanno in otio, che volendo beuer freſco, nò haueſſero da rinfreſcar il vino, ma l'acqua, cò la qual lo vogliono adacquare, perche eſſendo l'acqua di ſua natura fredda, & humida, non può patir danno nel raſſredarſi, come fa il vino, che patiſce alteratione dal freddo, & dal caldo.

Gli antiqui haueuan diuerſi modi per raſſredar l'acqua. Il primo era con la neue, della qual dice Martiale.

Non potare niuem, ſed aquam potare rigentem.

De niue commenta eſt ingenioſa ſitis.

Il che deſcriue anchora Plutarcho nel 6. de' ſimpoſiaci: oue dice, che gli antichi metteuan paglie, & groſſi panni intorno alla neue, nella qual teneuano l'acqua fredda.

Il secondo modo vien descritto da Protagoride nel 2. lib. dell' historie comice, oue dice, ch' al tempo d' Antiocho pigliauano l'acqua, & il giorno la teneuano in vn luogo, che fosse battuto dal sole, poi venendo la notte, si colaua, & la parte piu sottile si metteua in vasi di terra, ne' luoghi piu alti della casa al sereno, & doi putti spargeano tutta la notte acqua fredda intorno à quei vasi, ou' era l'acqua, & la mattina auanti il leuar del sole, si ritornaua à colare, & si riponeua nella cantina, tenendo i vasi circondati di paglia, & questa tal'acqua si beuea per sanità, & per esser fredda.

Questo modo di raffreddar l'acqua, era quasi simile à quello, che descriue Galeno nel 4. commento del 6. libro d' Hippocrate de' morbi volgari, che si faceua in Alessiandria, & per tutto l'Egitto, oue dice, che scaldauano primamente l'acqua, & poi, quando cominciua à venir la notte, la metteuano in certi vasi, & questi pendeano al sereno à qualche fenestra, che fosse esposta al vento, lasciandoli tutta la notte al vento; Poi auanti il leuar del sole, toglieuanò quei vasi, & li metteuano in qualche luogo freddo in terra, & li circondauano d'acqua fredda, ò vero di foglie fredde, come di salice, di vite, di lattuche, ò simili, acciò il freddo si conseruasse per tutto'l giorno piu longamente.

Vn' altro authore chiamato Semo Delio nel 2. lib. de' nesidi, dice, che nell' Isola Cimolia haueuano cauerne in terra, cauate à posta per tener l'acqua fredda, nelle quali metteuano l'acqua calda in vasi di terra, & così predeua vna freddezza da quei luoghi, che si cauaua piu fredda, che la neue, & di questa s'adacquaua il vino la state.

Vuol Plutarcho second' Aristotile, che si possi raffreddar l'acqua con pietre viuè, ò lamine di piombo messe in essa, & questo al mio giuditio si deue piu tosto far per vso di medicina, che per bere per sanità.

Resta à dichiarar il 3. modo da raffreddar l'acqua senza neue v-fato da' Romani, l'inuention del quale s'attribuisce à Nerone, il qual faceua primamente cuocer l'acqua, & così cotta, la metteua ne' vasi di vetro, i quali circondaua di neue, & così la rendeuà fredda, & sana. Il che vedendo i Romani, seguitorno quel mo-

do, & communemente la chiamauano l'acqua cotta di Nerone, onde Giuuenale alla satirà quinta dice.

*Cum Stomachus domini feruet potuq; ciboq;
Frigidior geticis petitur decocta pruinis.
Et Martiale.*

*Spoletina bibis, vel Marſis condita cellis,
Quo tibi decocta nobile frigus aqua.*

Et parimente Galeno nel 7. lib. del Methodo, dice, hauer curati molti trauagliati dal ſtomaco, & da altri membri naturali per mala compleſſione, con far lor bere dell'acqua raffreddata con la neue. Il che ſi può far anchora al tempo noſtro ne' luoghi, oue ſi può hauer della neue, ò del ghiaccio, co' quali ſi ſuol raffreddar l'acqua. Et la cauſa, che l'acqua cotta ſi rendi piu fred-
da, che la cruda, è queſta, che dal fuoco ſi ſpartono le parti piu craſſe dalle ſottili, & coſì reſa piu ſottile, riceue piu facilmente l'alteratione dall'aere.

Potrà donqu' ogn'vno, che deſidera di ber freſco, & conſer-
uar la ſanità, adacquar' il vino con l'acqua, che ſia freſca, & fatta
fredda con alcuni delli già detti modi, & à chi non vuol' uſar' ac-
qua nel vino, gli ſarà conceſſo di rinfreſcarlo in alcun di quei
modi, che ſon deſcritti dal Pisanelli, ciò è tenendolo all'aria di
notte la ſtate, ouero circondando di neue il vaſo, nel qual ſta il
vino, ò vero metter detto vaſo pieno di vino in vn'altro, che ſia
pieno di ſalnitro, & muouer ſpeſſo, ò vero, come piu uſitato, &
con maggior freddezza calar' il vaſo, ou'è il vino in vn pozzo, che
ſia lontano dall'acqua per mezzo palmo, accioche ſi raffreddi da
i vapori, che ſi leuano dall'acqua fredda, & queſto è piu
ſicuro, & ſi può uſar con minor danno, come pur'an-
ch' uſauano gli antiqui, ſi come truouo ſcritto
appreſſo Liſippo nel ſuo libro chiamato
Bacchiſ, & appreſſo Stratone ne' re-
frigeratorij, & queſto
baſti.

Perche sia necessario il bere. *Cap. 165*

IL bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola con i cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'vna, perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra accioche porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere, si fa per la digestione, questa per la nutrizione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la concottione non è altro, ch'vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Metecore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutrizione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, e'l bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: Et perche quello, che si mangia è sodo, gli è di bisogno, ch'in sua cōpagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentar penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlando Platone nell' Hipparco. disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo; e nel secondo delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi co'l vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regole da osseruarfi nel bere. *Cap. 166*

NON si beua ne acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno, massime da chi è stato al bagno, che ha usato il coito, ò fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequenza della respiratione, ò sudato, se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla testa, al ceruello, a' nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Doppo il cibo per tre hore nō si beua, se non pochissimo vino, ò acqua secondo l'vsanza, perche il bere, quando lo stomaco è pieno, non lascia che'l cibo tocchi la sostanza del stomaco, anzi il vino interposto, non lascia, che'l cibo si muti, come si conuiene.

Doppo che'l cibo è calato dal stomaco, e disceso giù al basso, all'hora quei, c'hanno gran sete, possono satiarsi di vino, ò d'acqua, secondo la loro consuetudine.

L'acqua beuta doppo pasto con la sua frigidità, impedisce la digestione: & il vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauasi la bocca, non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta bocca, ò vero con tolleranza pongasi à dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Doppo l'aglio, la cipolla, & altri cibi acuti, non si beua, perche cresce caldo à caldo: e si fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti. Ma prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino à chi si nieghi, & à chi si conceda. Cap. 169

IL vino si nega à fanciulli, perche gli è vn aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba lor la mente.

Platone fece la legge, ch'auanti i 18. anni non si potesse ber vino, e che nessun Generale d'essercito, Giudice, Governatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo lor molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astenghino dal vino.

Il vino si nega à i giouani, che crescono, perche, hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani virili, che passando 40. anni, incommin-

ciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi come cosa conueniente alla natura loro, perche co'l suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conuenueuol temperamento. Ma non conuiene dargli vini potenti, per che nuocoano al capo, & a i nervi, ma solo quei Diuretici, e penetratini, che fanno copiosamente vrinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauesero già luogo, ma in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal diletтары del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perche con l'uso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingresso a tutti i vitiij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, per che hauea beuuto il vino. Del qual atto egli non fu da alcuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente. *cap. 170*

DAL moderato uso del vino l'ingegno si fa illustre, e chiaro: l'animo si rende piu fedele, e piu mansueto: l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'acqua si fanno dolci: cosi io co'l vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne Problemi disse, ch'il vino apportaua à gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitiij della natura in contrario, percioche l'huomo empio lo fa pio, di auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della mente muta in astutia, & in facondia. Scrive Ruffo, ch'i Persiani, e gli Eleni vsauano il vino, quando voleuano disputare, ò discorrere, ò dar consiglio graue: & gli Eleni in particolare l'vsauano quando voleuano far versi, ò sonare instrumenti musicali, con dire ch'il vino conduceua la mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, il qual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si leuaua pri-

ma di tutti: & di eſſemplar parſimonia nel bere fu celebrato Giulio Ceſare da Marco Catone, il qual diſſe. Vnus ex omnibus Cæſar ad euertendam Rempubicam ſobrius acceſſit. Nel qual ſenſo Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore dell' allegrezza; nobile, generoſo, candido, tenero, benigno, niuido, e blando. Et il vino fu detto Lene, ſoaue, limpido; libero, molle, bello, muſchiato, pretioſo, fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; il vino conferiſce alla nutritione, alla concottione, alla digeſtione, & alla generatione del ſangue. Egli diſtribuiſce gli humori, che ſono concotti, nutriſce con velocità, rallegra il cuore, caccia le ventofità; prouoca l'vrina, augmenta il calor naturale, ingrassa i conualeſcenti, riſueglia l'appetito, muoue i ſudori, e fa dormire, e riſchiarifce, il ſangue, ch'è torbido, apre l'oſtruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, aſſottiglia gli humori groſſi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare uſcire tutti gli eſcrementi del corpo. E queſta quantità moderata del vino, ſecondo la dottrina de gli antichi, vuol eſſer tanta nello ſtomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, diſſe, che il buon vino vuol eſſer di età mezzano, ciò è ne nuouo ne vecchio, di ſoſtanza puro, e lucido, di color bianco, o mezzo roſſo, di odor ſoaue, e che nel guſto non ſi ſenta acquoſo, ne ſtitico, ne amaro, ne dolce ecceſſiuamente. E queſto è conueniente à tutti; maſſime à i vecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo. *Cap. i vi*

Quando la quantità del vino, che ſi beue, non può eſſer retta, ne moderata dal calor naturale, non ſolo egli non ſcalda, ma genera effetti, & infermità frigide: percioche ſuffocando il calor naturale, nuoce aſſai al ceruello, & à tutti i nerui: e quindi naſce l'Apoſpleſia, la Paralifia, il Letargo, il mal caduco, lo ſpaſmo, & il tremore.

Quanto poi appartiene all'animo; il vino fa gli huomini loquaci, ingiurioſi, fuorſennati, ſtupidi, homicidiarij, luſſurioſi, egli corrompe la mente, riſolue l'animo, e diſtrugge le potenze animati, e naturali:

rali: e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole, ricordati ò Re, che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della terra: ma egli poco curando queste monitioni, spesse volte per il troppo bere, dormiuua doi giorni intieri, onde diuenne prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere, fu chiamato Claudius Biberius Nero. Nel qual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezzo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero. Percioche oltre che estingue il lume dell'anima rationale, molte volte è cagione di morte subitana; percioche il vino in alcuni stomachi si conuerte in colera, & in altri in puro aceto: e l'vno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è vbbriaco, è come vna naue, che stà in mezzo il mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auertisca in quel pasto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, il quale con questa occasione fermandosi nel stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si ponghino cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come amandole. I cauoli nel pasto, sono ottimi contra i nocumenti del vino, e doppo il pasto, l'uso delle cotogne, delle cotognate, de i grani di mortella, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto à proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare, io mi restringo à questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuiuisuo si contengono.



Natura, & effetti dell'acqua. *Cap. 172*

L'Acqua è vn corpo ſemplice, il cui natural luogo è, che circondi la terra, e che ſia circondata dall'aria, & è di natura fredda, & humida, e ſottiliſſima di tutti gli humori. L'acqua pura elementare non ſi ſcalda mai, ſi come l'aria pura mai non ſi raffredda: e queſt'acqua non è appreſſo di noi, ma n'habbiamo vn'altra, che non è tanto ſemplice, la qual però ſi putreſca, e ſi corrompe, ſi come per contrario i ſemplici elementi non ſi corrompono, ma ſi cambiano l'vno nell'altro. L'acqua non dà neſſuno nutrimento à i corpi, percioche come ſemplice (almeno riſpetto à quelli) non può farſegli ſimile: perche il nutrimento non è altro ch'vna aſſomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore; e perche l'acqua è fredda, & humida, non può raffomigliarſi al noſtro calore, ne alla ſiccità del noſtro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempera, & aſſottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Coſi conchiuſero Hippocrate, Criſippo, & Eraſiſtrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo, & io direi, che l'acqua non può nutrire per queſto, che douendo il nutrimento eſſere in proſſima potenza ſangue, & in piu remota, membro, eſſendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto ſemplice, ella non è capace della forma del ſangue, ne del membro, e conſequentemente non può nutrire. L'acqua, ſe bene non nutriſce, fu però neceſſaria per le coſe dette, & ancho à fine, che con le ſue qualità ſmorzi l'acutezza del calore accidentale, e la ſete da lui generata per la contrarietà, & conſumi i fumi, che ſono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma ſe auuiene, ch'ella truoui vn calor tanto gagliardo, che non gli poſſa contraſtare, ſi muta in quell'iſteſſo, e gli obediſce, & all'hora accreſce la ſete. L'acqua conuiene à tutte l'età, il che non fa il vino, anzi più di quello gioua à i riſcaldati, à quelli ch'abondano di humor melanconi co generato per aduſtione, & alla palpitazione del cuore.

L'Acqua buona deue eſſer chiariſſima, che l'guſto la conoſca; ne ſalſa, ne dolce, ne amara, ne agra, ma inſipida, e priua d'ogni ſapore: ch'al-

che all' odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile; che all' occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima: e questa acqua tale sarà di facil distributione, presto si scaldarà, e si raffreddarà, e sarà leggierrissima, come abundante d'aria, e priua di terrestrità. L'acqua buona, secondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda la State.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigli doi pezzi di tela di egual peso, e si bagnino in diuerse acque, e poi si asciughino al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua più leggierra: o uero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino: quello che sarà più leggiero, è stato bagnato in acqua più leggierra: la bontà dell'acqua ancho da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'acqua delle Fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette, è la migliore di tutte l'altre, purchè la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella, che corre verso Settentrione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente, è freddissima, e grauiissima. Quella, che corre verso mezzo Giorno, è calda, per lo più è salata, è molto pernicioza, quando sono venti Meridionali.

L'acqua di Fiumi non si vsi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango: e quando è torbida, si mangino amandole dolci, o vero si tempri con vino chiarissimo, o si mescoli con poluere di Boloarmeno Orientale, o con poluere di Spodio. L'acque di pozzi profondi, & in somma quelle, che per longo tempo non si muouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la milza.

L'acqua più lodata è quella, che piona di mezza State, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: è ben vero, che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, per che il Sole tira a se la parte più sottile dell'acqua, & si fa migliore (purchè dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, o cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fa la tosse, e la voce roca) gioua alla digestion, prouoca l'vrina, rinfresca il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molto frigida. L'ac-

qua fu

qua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si comprasse. Al che hauedo risguardo i Poeti, & à gli infiniti benefitij, ch'ella ci apporta, la chiamorono liquida, argentea, susurrante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni, volendo interpretar l'Ethimologia di questo nome acqua, dissero, che volena dire, acqua, quasi eguale: conciosia che s'ella non è di venti agitata, e commossa, non si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto acqua, cioè, a qua viuimus; percioche quest'elemento, oltra gl'infiniti giouamenti che ci reca, pare ancho, che comandi à gli altri elementi, essendo che riempie la maggior parte della terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare, che si usurpi il cielo, e nel ritornar à basso, rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'acqua, in forma di vapore nell'aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta grandine; ma se in forma di acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli sta d'intorno, si fa ghiaccio. E quando ella poca congelation riceue, & in se molta aria ritiene, all'hora ella diuenta neue. E se vicino alla terra auuiene, che la rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta brina; dache si argomenta, che la neue habbia in se molt'aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'acqua si comprende.



Effetti del bere fresco. *Cap. 173*

IL ber fresco nacque dalla necessità della natura, laquale accio-
 che si facesse, vi pose molto diletto, si come parimente veggia-
 mo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che
 si facesse per la multiplicatione della spetie. Diremo adonque, ch'essen-
 do nel ber fresco gusto grandissimo, bisogna, ch'egli sia ancho grande-
 mente necessario à gli animali, massime à i corpi humani. Per l'intelli-
 genza del che, è da saperse, che'l nostro calore naturale ha doi poten-
 tissimi inimici: L'vno de quali è souerchio freddo, ch'estinguendolo,
 lo supera; e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo
 risolue gagliardamente: o sia per la stagione della State fuor di modo
 calda, o per la ragione di natura ardente, o per gli essercitij fatti con
 troppo violenza: le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così
 anchora sono molto potenti à risolvere, & indebolire il calor natura-
 le. Hor' accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la
 forza di questo gran nemico, gli è necessario, che se gli porga aiuto di
 vn gagliardissimo freddo, col beneficio del quale per Antiperistasi
 racquisli le forze perdute: poiche per esperienza si vede, che l'istesso
 natural calore dal ber caldo essula, e si risolue: s'indebolisce lo stoma-
 co, si guasta la digestione, ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi.
 E se il caldo dell'aria, della stagione, e della regione sarà poco, conue-
 niente cosa sarà, ch'anchora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà mol-
 to, bisogna, ch'anchora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfresca-
 re, non è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'I-
 sola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'acque poco fredde, auanti
 che vi si introducesse l'uso della neue, ogn'anno ne' tempi della State
 moriuà gran quantità di persone di febbri pestilentiali, causate da
 opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal
 ber caldo, e poi che la neue cominciò ad adoperarsi, che sono hora
 circa 20. anni, sono cessate le febbri pestifere, e particolarmente nella
 città di Messina si è offeruato, ch'ogn'anno adesso vi muoiono mille
 persone meno di quello, che facena prima dell'uso della neue: & ho-
 ra ogni pouero artigiano vuole pane, vino, e neue. Fù anchora necessa-
 rio il ber fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare den-

tro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono, & essendo l'humidità, qualità passiuua, che poco, o nessuna attione per sua natura imprime, & opera conueniuua, ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da vna qualità attiuua, e potente; non dal caldo, che consuma l'humidità, ma dal freddo, che la conserua, e con la sua attiuuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto, e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto gli conuiene. E però per natura si appetisce prima l'acqua fredda, perche è fredda, & humida: secondo, il vino freddo, ch'oltre il freddo, & humido, nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, per che ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, che'l ber fresco consorta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiuua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i vapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al cuore, & in vn certo modo lo soffocano dell'istessa maniera, ch'vn vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescasi il vino, e l'acqua all'aria della notte, & a i venti freddi, secondo i costumi de gli Egittij: & questo è buonissimo, & sanissimo modo; perche l'aria, come sottile, non ritiene in se grossezza, ne terrestrità; ma il male è, che ne maggiori bisogni della state questi venti non spirano. Rinfrescasi ne pozzi, il che pur è buono, pur che i vasi stiano sopra l'acqua doi palmi, accioche partecipino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vano ancho il salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto; ne per altro raffredda, se non che per il violento moto, le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'aria, & i corpi circostanti; perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua: come si vede in vna caraffa di vino molto agitata nell'acqua il qual modo si dice arrostitire il vino. L'vltimo modo di rinfrescare, è la neue, il qual modo è molto lodato, purchè la sostanza di essa neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buono effetto; perche essendo la neue, aria congelata, e piu leg-

giera che l'acqua, sopra la quale stà à gala, chiara cosa è, che raffreddarà senza nocimento veruno: & ben si vede, che delle neui disfatte, si fanno i fiumi, de' quali beuono i contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pieni di vino, ò d'acqua aggiacciata si vede, che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragionti, mandano fuori del panno, ch' a gli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciar di auuertire con questa bella occasione ciascuno, che se ben' il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della tazza questo panno così euidentemente si scuopra, nondimeno ogni volta ch' ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurità, ò panno non si vedrà giamai. E questo voglio, ch' ogn' vno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi, lauino piu d'vna volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con aceto, che all' hora non bastaranno ne ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio, che si cauino queste due verissime conclusioni; La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi, all' hora il ber fresco lo conseruarà nel pristino stato suo, à guisa della tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s' egli (come per il piu auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all' hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificarli contra l'impeto d'ogni futura corrottione, e malignità d'humori. Hora questo ber fresco nuoce à gli otiosi, à chi non l'ha per consuetudine, à chi è opilato, à gli infermi, à chi è mal complessionato, a' putti, a' vecchi, a' deboli di stomaco, & à chi usa molto il coito. Ma gioua à gli huomini affaticati ne' negotij, à chi va per viaggio la state, & à questi si dan lor' i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce ancho il ber fresco à gli Astmatici, & à tutte le infirmità del petto, à i nerui, e co' l tempo fa venire graui infirmità à chi non ci è auezzo. Chi vuol ber fresco, auuerta di mangiar' assai, prima che beua, e particolarmente mensestre, ò buon brodi caldi, fatti con herbe odorifere,

e con canella, ò pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma gioua à coloro, che sono sanguigni, carnosì, & molto esercitati di animo, & di corpo.

I L F I N E.



TAVOLA DE'CAPITOLI.

che nella presente opera si contengono.

D EL pane.	Cap.	1
Delle carni in generale.	Cap.	2
Del vitello.	Cap.	3
Del bue,	Cap.	4
De' castrati.	Cap.	5
Del capretto.	Cap.	6
Dell' agnello.	Cap.	7
Del porco.	Cap.	8
Del porco saluatico.	Cap.	9
Del ceruo.	Cap.	10
Del caprio.	Cap.	11
Della lepre.	Cap.	12
Del coniglio.	Cap.	13
Del riccio.	Cap.	14
Del cappon.	Cap.	15
Del gallo d'India.	Cap.	16
Del pauone.	Cap.	17
De' piccioni.	Cap.	18
De' paueri & anatre.	Cap. 19.	20
De' fagiani.	Cap.	21
De' pernici.	Cap.	22
Delle quaglie.	Cap.	23

Della tortora.	Cap. 24
De'tordi, & beccafichi.	Cap. 25 26
Della differenza de'membri.	Cap. 27
Del capo.	Cap. 28
Della lingua.	Cap. 29
Del cuore.	Cap. 30
Del polmone.	Cap. 31
Del fegato.	Cap. 32
Delle mammelle.	Cap. 33
Della milza.	Cap. 34
Del rognone.	Cap. 35
Del ventre.	Cap. 36
De'testicoli.	Cap. 37
De' piedi.	Cap. 38
Del sangue.	Cap. 39
Della coda.	Cap. 40
Della grassa.	Cap. 41
De'gli vuoua.	Cap. 42
Del formaggio.	Cap. 43
Del latte.	Cap. 44
Del butiro.	Cap. 45
Dell' oglio.	Cap. 46
Del capo di latte.	Cap. 47
Della gioncata.	Cap. 48
Della ricotta.	Cap. 49
De'pesci.	Cap. 50

Del carpione.	Cap. 51
Del sturione.	Cap. 52
Dell'ombrina.	Cap. 53
Della triglia.	Cap. 54
Del dentale.	Cap. 55
Della dorata.	Cap. 56
Del calamaro.	Cap. 57
Della spigola.	Cap. 58
Del cefalo.	Cap. 59
Della laccia.	Cap. 60
Del tonno.	Cap. 61
Della sarda.	Cap. 62
Del frangolino.	Cap. 63
Dell'ostrega.	Cap. 64
Del granchio.	Cap. 65
Delle telline.	Cap. 66
Della lampreda.	Cap. 67
Della trutta.	Cap. 68
Del temelo.	Cap. 69
Della tencha.	Cap. 70
Del luccio.	Cap. 71
Dell'anguilla.	Cap. 72
Della lumaca.	Cap. 73
Della tartaruga.	Cap. 74
Delle ranocchie.	Cap. 75
De' cappari.	Cap. 76

Del finocchio bacciglie, & spara- gi.	Cap. 77. 78
De' spinaci.	Cap. 79
Della latucha.	Cap. 80
Dell'indiuia.	Cap. 81
Della boragine.	Cap. 82
Della cicoria.	Cap. 83
De' lupuli.	Cap. 84
Della melissa.	Cap. 85
Della menta.	Cap. 86
Dell'acetosa.	Cap. 87
Della pimpinella.	Cap. 88
Del petrosello.	Cap. 89
Del dragone.	Cap. 90
De' caoli.	Cap. 91
De' carcioffi, & cardì.	Cap. 92
Delle carotte.	Cap. 93
De' rauanetti.	Cap. 94
Della rape.	Cap. 95
De' raponzoli.	Cap. 96
De' cocomeri.	Cap. 97
Della zucca.	Cap. 98
Dell'aglio.	Cap. 99
Delle cipolle.	Cap. 100
Delle scalogne.	Cap. 101
De' porri.	Cap. 102

Dell'vua spina.		Cap. 103
Del mel'arancio.		Cap. 104
Delle fraole:		Cap. 105
De'piselli.		Cap. 106
Delle faue.		Cap. 107
De'fagiuoli.	∴	Cap. 108
De'ceci.		Cap. 109
Delle lenticchie.	∴	Cap. 110
De'lupini.		Cap. 111
Del riso.	∴	Cap. 112
Dell'orgio.		Cap. 113
Dell'vue oltramare.	∴	Cap. 114
De'limoni.		Cap. 115
De'cedri.		Cap. 116
Delle limie.		Cap. 117
Delle cerasse.		Cap. 118
Delle more.	∴	Cap. 119
Delle brugne.		Cap. 120
Dell'armognaghe.		Cap. 121
Del melone.		Cap. 122
De'fichi.		Cap. 123
Dell'vua.	∴	Cap. 124
Dell'vua passulà.		Cap. 125
De'persichi.		Cap. 126
Delle mele ò pomi.		Cap. 127
De'peri.	∴	Cap. 128

~ Tappola ~

- De codogni Cap. 129.
Delle granate Cap. 130.
Delle sorbe Cap. 131
Delle neppole Cap. 132
Delle noli Cap. 133
Delle nocciude Cap. 134
Dell' olive Cap. 135.
De Pignoli Cap. 136.
De Pistocchi Cap. 137
De dattili Cap. 138
Dell' Amandole Cap. 139
Delle castagnie Cap. 140
De Tartuffi Cap. 141
De Fonghi Cap. 142
Delle specie ingiere Cap. 143
Del Pepe Cap. — 144
Della Canzella Cap. 145
De giosofani Cap. 146
Dell' Sengenero Cap. 147
Della roccia moscata Cap. 148
Del zaffarano Cap. 149
Del zuccaro Cap. 150

Del miele

Del mele Cap.	151
Molto cotto o fa vin cot Cap.	152
Dell'aceto Cap.	153
Dell'agresto Cap.	154
Della salsa Cap.	155
Del vino Cap. et Annotatione Cap.	156
Di non inuolare in una obli- cheria Cap. et Annotatione	157
Dell'età de vini Cap. et Anno ^{re}	158
Del vino dolce Cap.	159
Del vin brusco Cap.	160
Del vin rosso Cap.	161
Del vin bianco Cap.	162
Dell'acqua uita Cap. et Anno ^{re}	163
Dell'adacquar il vino Cap. et Annotatione	164
Dell'acqua Cap. et Anno ^{re}	165
Del bere fresco Cap. et Anno ^{re}	166

—Tavola—

Perche sia necessario il bere Cap.	167
Regole d'osservarsi nel bere Cap.	168
Vino a chi si nega, o a chi si concede pp.	169
Effetti del vino bevuto moderata mente. Cap	170
Effetti del vino bevuto fuori di modo. Cap	171
Natura et effetti dell'acqua pp.	172
Effetti del bere fresco Cap.	173

Il fine

Qu^o ~~morar~~ ^{diurno sopore} non levis at mihi
Estivo ~~ardens~~ ^{gratus} mihi Phoebeus erat.

Qu^o morar^{is} diurno sopore non levis at mihi
Estivo ardens ~~est~~ non mihi Phoebeus erat
Gratus at ego

Versatus cuius levis du^o secretis actus





